



ORGANE DES CULTIVATEURS DE PROGRÈS

VOL. 5

QUÉBEC, JANVIER 1918

No 5

❖ SOMMAIRE ❖

La Convention des Agronomes... <i>Editorial</i>	Aliments avicoles en hiver... Fr. Wilfrid, <i>o.c.r</i>
Paysan (poème).....Eudore Evanturel	Médecine vétérinaire.... Dr A. Rajotte, <i>M.V.</i>
Hygiène Dr Emile Nadeau	Élevage et hivernement..... F. E. C.
Rotation (<i>suite</i>)..... P.-A. Brunel, <i>B.S.A.</i>	Conservation des patates..... T. Macoon
Les Miels..... C. Vaillancourt	Chenilles et œstres..... Edouard du Sol
Apiculture... Mme notaire J.-A. Thibault	Une profession F. LaRoche
Des œufs en hiver..... Fr. M.-L.	A nos vaches..... Prof. J. Pasquet
La Rockoise..... l'abbé J.-B. Allaire	Contrôle laitier..... C. F. W.

❖ AU FOYER FEMININ ❖

Un nouveau Cercle..... Yolande.	La Boulangerie et la Cuisine... Frisette
Vieilles horloges (poème)... L. Mercier	Notes utiles..... Cordon Bleu....
Aux Ménagères..... A. D.	Jeunes filles..... C. Durand....

❖ REDACTION ❖

35, AVENUE CARTIER, Ville Montcalm TELEPHONE 7351

❖ ADMINISTRATION ❖

1230, RUE ST-VALENTIN

La viande est le meilleur aliment de "combat"

Les troupes combattantes des Alliés ont de fortes rations de viande.

Ce n'est pas sans raison. Les éléments nutritifs de la viande se digèrent plus facilement et complètement, donnant plus d'énergie et d'élan, que ceux des céréales.

Les grains fournissent peu de matières grasses et beaucoup d'amidon, tandis que la viande—le "bacon" surtout—contient beaucoup de gras et très peu d'amidon, et le gras vaut le double de l'amidon comme producteur d'énergie.

En un mot, aucun autre aliment ne vaut la viande

pour la production de force combattive et de "nerf"—c'est la nourriture "à résultats."

Il faut assurer aux armées alliées d'abondantes réserves de cette nourriture de "combat." C'est dire qu'il faut une grande augmentation de production de viande au Canada et aux Etats-Unis, parce que la demande de viande outremer a été si énorme que 115,000,000 bêtes des troupeaux d'Europe ont été abattues depuis la guerre. La Grande-Bretagne, la France et l'Italie espèrent des éleveurs canadiens et américains la solution de la disette de viande.

Il n'y a pas de temps à perdre. Il faut combler au plus tôt la rareté de viande outremer.

Le porc à la rescousse

On peut augmenter l'approvisionnement de viande, grâce au cochon, plus vite que par tout autre animal, vu qu'il est plus fécond et prêt pour le marché à un âge tendre.

Le cochon est la machine à viande la plus efficace qui soit :

- (1) A nourriture égale, il produit plus de viande qu'aucun autre animal.
- (2) Il fournit plus de viande qu'aucun autre animal.
- (3) Proportionnellement aux os, la carcasse du cochon donne plus de viande mangeable que celle de tout autre animal et elle contient 50 pour-cent de gras qui est si essentiel aux rations de nos soldats.

Un appel d'urgence

Le Canada a répondu noblement à tout appel d'hommes, d'argent et de produits agricoles. L'appel actuel à la surproduction des cochons est d'une urgence extrême.

Le Gouvernement contrôle maintenant les profits des fabriques de conserves. L'éleveur des cochons est assuré d'obtenir SA JUSTE PART du prix payé par le consommateur.

Les minoteries sont sujettes à une certaine licence avec restriction des profits. On peut obtenir le son et le "gru" à des prix raisonnables.

La dernière récolte énorme de blé d'Inde aux Etats-Unis, estimée de 600,000,000 boisseaux plus grande que la précédente, sera à la portée des éleveurs canadiens. Elle est sous le contrôle efficace du gouvernement américain afin d'empêcher la spéculation.

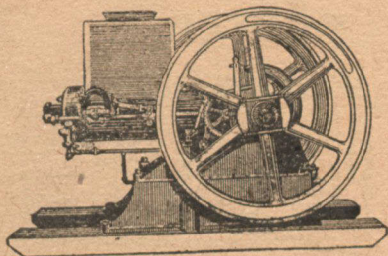
Une seule Commission représentant les Alliés fera tous les achats de viande pour exportation outremer. Ceci aidera à affirmer le marché et à prévenir les grandes variations de prix. En raison de la grande disette de viande en Europe, cette démarche permet d'augurer une saison profitable d'élevage de cochons pour 1918.

Conservez les jeunes truies

Les jeunes truies immolées maintenant donnent seulement 150 livres de viande chacune. Gardées pour l'élevage, elles donnent plusieurs fois ce poids de viande prête pour le marché en dix ou douze mois. Chaque livre de porc qu'on peut produire sera utilisée. Il en faudra une quantité énorme pour combler le déficit actuel de 32,425,000 cochons en Europe, soit dix fois le nombre de cochons au Canada aujourd'hui.

Ministère de l'Agriculture de la Puissance du Canada

TROIS FACTEURS ECONOMIQUES SUR UNE FERME



LE NAPOLEON

Est celui qui donnera le plus de satisfaction car il part au froid ou à la chaleur sans manivelle et par un simple demi tour de roue.

Il est muni d'un magneto qui ne requiert aucune attention.

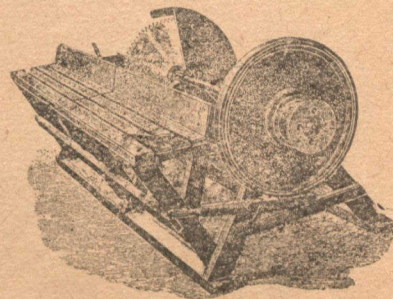
Il n'a ni fil ni batterie enlevant ainsi tout rouble.

LE CYLINDRE

de notre moulin à battre est construit de manière à ne faire aucune poussière à l'engreneur, la prise d'air étant moins forte que les cylindres pleins.

LES DENTS

sont fixées aux barres dans des mortaises carrées, les empêchant ainsi de tourner. Si vous faites fonctionner votre moulin à battre, par un engin à gazoline, il est très important que les dents soient fixées de cette manière, car il force beaucoup plus le cylindre qu'un pouvoir à cheval.



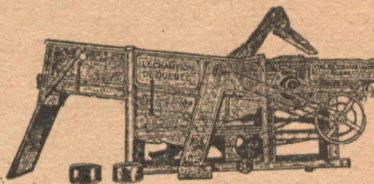
BANC DE SCIE

Ce banc a huit pieds de long avec une distance de quatre pieds entre la scie et la roue d'air.

La table est à bascule et facile à mouvoir.

Essieu en acier 1 et 5-8 pouce.

Roue d'air 36 pouces de diamètre.



CHAMPION DE QUEBEC

Eug. Julien & Co
LIMITÉE
1228 A 1232 RUE ST. VALIER
QUÉBEC

Nous demandons de
bons agents partout

Messieurs,
veuillez me dire connaître les détails
de la construction de ces trois instru-
ments.
Nom.....
Adresse.....
Comté.....

EST-CE QUE CELA PAIE

d'être Assuré sur la Vie? Il n'y a qu'une réponse, soit au point de vue financier soit au point de vue de la tranquillité d'esprit. Le nombre toujours augmentant de nouvelles polices d'assurance sur la vie, souscrites, non seulement par notre Compagnie, mais aussi par les autres institutions, prouve à l'évidence, les mérites de l'Assurance-vie.

Si c'est une bonne affaire que d'être Assuré contre le Feu et tout homme d'affaires sensé en est convaincu; c'est également une bonne affaire que d'être Assuré sur la Vie. Une Police contre le Feu PEUT arriver à terme par un incendie, tandis qu'une Police sur la Vie arrive à terme soit à la mort ou à l'expiration de la période choisie.

Ecrivez-nous aujourd'hui, mentionnez votre âge, dites si vous êtes marié ou célibataire, et nous serons heureux de vous renseigner sur la police qui répond le mieux à vos besoins.



The Manufacturers Life Insurance Company

TORONTO

CANADA

J.-T. LACHANCE directeur, Succursale, Edifice Dominion, No 126 rue St-Pierre, Québec

Arthur Lachance, Agent pour la Cité.

J.-T. Chénard, Agent général.

W.-J. Delany, City Agent.

LES ŒUFS SE VENDENT 80c. LA DOZ.

Cultivateurs profitez en

CAR LE MARCHE EN EST FERME ET LA VENTE ASSUREE

REMPLECEZ LES PAR
La poudre d'œufs



POPULAIRE'S

CE SERA PLUS PAYANT
car sa ne vous coûtera que
10c. pour 1 paquet, ce qui
équivalent à 1 douzaine
d'œufs à 80c.

Ménagères:—

Ne croyez-vous pas qu'il serait mieux vendre vos œufs 80c. et même plus, si vous en avez, et les remplacer par une poudre qui ne vous coûtera que 10c. le paquet (ce qui équivalent à 1 doz. d'œufs).

Cette proposition au premier abord peut sembler incroyable, mais lorsque vous serez au courant de la chose nous sommes convaincus que vous l'applaudirez.

Nous vous offrons pour 10c. le paquet, une poudre que vous vous servirez pour tous les gâteaux, puddings, crêpes, toasts dorées, etc. au lieu d'employer des œufs; c'est-à-dire que, au lieu d'y mettre 1 OEUF A RAISON DE 7c. vous y mettrez UNE CUILLEREE DE POUDRE A RAISON DE $\frac{3}{4}$ DE CENT, et nous vous certifions obtenir le même résultat.

Cela vous va-t-il ?

Donc afin de vous convaincre vous mêmes de sa valeur et de vous permettre d'en faire l'essai, nous vous enverrons gratis sur réception du coupon inclus un paquet échantillon avec manière de vous en servir.

Ne retardez pas de nous envoyer ce coupon, car le nombre d'échantillons est limité.

Pour plus d'informations, adressez-vous à

LA CIE IMPERIALE

ENREGISTREE

26, rue Demers et 645 St-Valier

Phone 1005

QUEBEC

MESSIEURS
Inclus le montant de 36 pour l'envoi de l'échantillon de votre
poudre d'œufs POPULAIRE'S afin de me permettre d'en
faire l'essai. Ceci sans obligation de ma part.

Nom _____
Adresse _____
Comté _____
B F

Le Bulletin de la Ferme

VOLUME 5

QUÉBEC, JANVIER 1918

NUMÉRO 5



EDITORIAL

La Convention des Agronomes

Durant la dernière semaine de novembre 1917 avait lieu, au Parlement de Québec, sous la présidence de M. F.-N. Savoie, B.S.A., secrétaire du Ministère de l'Agriculture, la convention des Agronomes de cette province.

Un programme bien élaboré a été suivi, à raison de trois séances par jour, du lundi au samedi. On a étudié en commun l'état agricole de chaque district représenté, la somme de propagande accomplie durant l'année écoulée et la direction à lui donner maintenant. De multiples et sérieuses conclusions découlent des délibérations de ce Congrès.


Si nous considérons que la moitié de la population agricole de notre province a l'avantage de bénéficier aujourd'hui d'une orientation solide grâce à ces techniciens autorisés, que sont les agronomes de districts, et si nous songeons qu'en continuant à réaliser l'enseignement pratique donné par ceux-ci la classe rurale aura acquis en peu de temps la supériorité professionnelle qu'on lui désire depuis tant d'années, nous avons lieu de nous réjouir de cette initiative de notre Gouvernement.


En effet, ce Congrès nous a révélé que la classe agricole comprend de mieux en mieux la portée économique de son travail en ce pays, qu'elle est presque unanimement disposée à profiter des avantages que lui offrent les circonstances actuelles et qu'elle reçoit avec satisfaction le concours et l'encouragement qu'on lui apporte.

Les agronomes de districts détiennent, de fait, la responsabilité du progrès agricole de leurs régions respectives. C'est à eux qu'il appartient découvrir les points faibles par où l'agriculture a péché: l'ignorance du sol, des améliorations qui lui conviennent, des systèmes intensif et extensif à adopter sur chaque ferme, des races d'animaux recommandables, etc., et c'est à eux aussi que revient la tâche de promouvoir l'élan commercial et le régime d'économie qui s'impose de toute part. Leur mission est vaste et riche de conséquences heureuses si elle est bien comprise et bien orientée.

La convention nous a fourni les tracés à suivre. Elle nous a permis de récapituler les œuvres commencées, d'affermir nos projets et nous a suggéré de nouveaux moyens d'action. Nous entreprenons une nouvelle année de travail ardu, mais cette fois, avec une intelligence nette et précise des devoirs professionnels, et, nous avons l'intime espoir que notre semence aura des fruits abondants pour le progrès moral et matériel de notre agriculture provinciale.

A. DESILETS, B.S.A.





Le Bulletin de la Ferme

PUBLIÉ PAR

La Compagnie de Publication du
Bulletin de la Ferme

ÉDITEURS-PROPRIÉTAIRES

1230, Rue St-Valier, Québec

Administration Phone 7400

Rédaction Phone 7351

Abonnement : 25 sous par année.

Tarif d'annonces : 5 sous la ligne agathe.

Prix spéciaux par contrat.

Afin d'assurer leur insertion dans une édition donnée
les manuscrits doivent être recus le ou avant le 15^e
jour du mois précédent celui de la publication.

Poème du Terroir.

Le paysan

Le paysan qui voit l'hiver
S'abattre comme un blanc fantôme,
Au premier froid qui glace l'air,
S'enferme sous son toit de chaume.

Et là, content si la moisson
Au fond de son grenier abonde,
Il chante son humble chanson
Dans un oubli complet du monde.

Le laboureur n'est pas méchant;
L'air qu'il respire rend honnête.
Il sait qu'aux bornes de son champ
Le désir qu'il poursuit, s'arrête.

Voyant son vieux réduit bien clos
Et du feu dans sa cheminée,
Pour lui l'hiver c'est le repos,
Le repos après la journée.

Sans regarder quel temps il fait
Par sa vitre de sa chaumière,
Le jour il s'assied satisfait,
Le soir il s'endort sans lumière,

Le givre en ruban festonné
Au bord du toit coud des dentelles;
Mais un matin, tout étonné,
Il entend un chant d'hirondelles.

Alors, sachant qu'il plaît à Dieu
Que la saison d'or soit éclose,
Pour saluer l'horizon bleu,
Il entr'ouvre sa porte close.

Il neige encore sur le chemin;
Mais déjà, dans sa joie extrême,
Il bénit le Ciel qui demain
Rendra fécond le sol qu'il aime.

EUDORE ÉVANTUREL

Calendrier agricole

JANVIER

Que la paix, la piété et le bonheur règnent
dans les familles canadiennes, et que Dieu,
dans Sa bonté toute puissante, daigne bénir
et faire fructifier leurs entreprises et leurs
travaux.

Notre agriculture a certainement fait de
grands progrès depuis plusieurs années, mais
nous ne devons pas nous arrêter en chemin.
Avec la nouvelle année qui commence
prenons de bonnes résolutions pour l'avenir
et abandonnons dans le passé les pratiques
défectueuses que nous n'avons que trop
longtemps traînées avec nous. Il est temps
de bien organiser l'exploitation de notre
ferme. Adoptons et suivons les méthodes
modernes qui sont démontrées comme avan-
tageuses et en avant le vrai progrès!

Voici l'époque des longues soirées passées
au coin du feu. Tout cultivateur doit utiliser
ces loisirs forcés dans l'intérêt de son exploi-
tation. N'avez-vous pas quelques améliorations
à réaliser? Votre système de rotation
réussit-il les conditions les meilleures? Est-ce
que des champs salés par des récoltes de
céréales trop répétées ne bénéficieraient pas
grandement d'une culture sarclée à la pro-
chaine saison? Peut-être d'autres pièces
de terre absolument appauvries en azote
gagneraient-elles à être semées en trèfle;
elles recouvriraient ainsi le principe fertili-
sant qui leur manque, sans que vous ayez
besoin d'y apporter le fumier dont vous avez
l'intention de vous servir ailleurs.

Quelles réparations nécessitera cette année
le bon entretien de vos bâtiments et com-
ment les exécuterez-vous? Ne jugez-vous
pas bon de faire un peu de comptabilité pour
savoir où vous en êtes, combien vous avez
gagné d'argent pendant le dernier exercice,
et surtout quelle culture vous a donné le
plus de profit?

Voici bien des sujets de réflexions et nom-
bre de questions à étudier pendant les veil-
lées, pour arriver à les résoudre au mieux.

Une vache bien nourrie rapporte plus que
deux qui le sont mal.

En hiver l'étable des vaches laitières doit
être tenue bien chaude. L'air doit épen-
dant y être renouvelé continuellement.
C'est encore plus nécessaire ici que pour les
autres animaux.

Baromètre perpétuel

Le tableau ci-dessous, préparé pour le
climat de la Grande-Bretagne par le célèbre
astronome Herschel, a été modifié par des
hommes compétents, de manière à convenir
au climat du Canada.

Si la nouvelle Lune est la pleine, le 1er quartier, ou le dernier arrivent:	En été	En hiver
Entre minuit et 2 h. du matin ..	Beau	Forte gelée, à moins que le vent ne vien- ne du sud ou de l'ouest.
Entre 2 et 4 mat.	Frais, fréq. ondées. . . .	Neige et temp " " " "
" 4 et 6 "	Pluie	" " " "
" 6 et 8 "	Vent et pluie	Tempête.
" 8 et 10 "	Variable ...	Neige si le v. est à l'est ou à l'ouest.
" 10 et midi ...	Fréq. ondées	Neige, si le v. est à l'ouest.
Entre midi et 2 h.	Très pluvieux	Neige, froid.
" 2 et 4 p.m.	Variable ...	Beau et doux.
" 4 et 6 "	Beau	Beau.
	Beau si le v. est N.-O. . . .	Beau et gelée, si le vent est N. ou N.-E.
" 6 et 8 "	Pluie, s'il est sud ou S.O.	Pluie ou neige s'il est sud ou sud-ouest
" 8 et 10 "	" " " "	" " " "
" 10 et minuit ..	Beau	Beau et froid.

N. B.—Les prédictions de ce tableau
seront d'autant plus correctes que les change-
ments de la lune s'effectueront plus près de
midi ou de minuit.

Le tableau de l'été est plus exact que celui
de l'hiver.

Resterons-nous un peuple agricole ?

Les statistiques prouvent que notre race
double sa population tous les vingt-huit ans.
Les 1,700,000 Canadiens français qui se
trouvent dans le Québec au recensement de
1911, devraient donc compter dans vingt-
huit ans 3,400,000 âmes. Or, si nous vou-
lons demeurer un peuple agricole et ne pas
perdre le caractère essentiellement conqué-
rant de nos ancêtres, nous devons doubler
en même temps le nombre de nos paroisses
rurales, l'espace de terre en culture, le nombre
et le rendement des troupeaux, etc.

Déjà, par le passé, nous avons grande-
ment failli sous ce rapport de la multiplica-
tion normale; la désertion des campagnes et
l'exil nous ont rongés: les 1,111,566 âmes de
1861, au lieu de dépasser les quatre millions
en 1911, ne formaient que deux pauvres
millions; la superficie défrichée de 10,375,418
âres en 1861, au lieu d'atteindre en 1911
quarante millions d'âres, n'arrivait qu'à
15,613,000; enfin les 105,671 occupants de
terre de 1861, qui devraient nombrer aujour-
d'hui plus de 400,000, ne comptent que 159,-
554; ils ont même fléchi de 15,000 depuis
1891, ce qui est un assez mauvais indice
pour l'avenir. Est-ce que nous laisserons se
perpétuer cette banqueroute de notre emprise
du sol, au moment où les étrangers font tant

pour nous noyer, pour nous cabaner, dans notre réserve!

Est-ce que, dans trente ans, nous ne serons pas 3,400,000 Canadiens français dans Québec? Est-ce que nous ne ferons pas l'impossible pour que la conquête du sol double notre territoire cultivé de manière que nos 15,613,000 acres deviennent en 1940, 31,000,000 d'acresensemencées partout, sur le Saint-Laurent, le Saguenay, la Lièvre, dans le Témiscamingue, l'Abitibi, la Matépédia-Gaspésie, ailleurs encore?

Dans un immense pays fertile, allons-nous refuser la terre avec sa force, sa grandeur et sa liberté, pour devenir une race ouvrière, courbée sous le machinisme et vouée aux agitations malsaines de meneurs sans foi ni loi?

Notre peuple venu des provinces du Nord et de l'Ouest de la France est essentiellement un peuple d'agriculteurs il ne faut pas voyager bien longtemps dans les bonnes campagnes pour se convaincre qu'il est encore amoureux de la terre et que si on lui ouvrait bien large et bien attrayantes les régions immenses à coloniser, il reprendrait avec enthousiasme sa mission divine, jamais complètement abandonnée, de fondateur de paroisses et de bâtisseur d'églises.

ROBERT LEBLANC

Hygiène

LE PROBLÈME DE L'HABITATION ET DE L'AMÉNAGEMENT DES VILLES.—CASIERS SANITAIRES MUNICIPAUX (1)

Par le Dr Emile Nadeau, assistant surintendant médical, Hôpital de l'Immigration Québec

Il est évident qu'avant d'indiquer des remèdes au problème de l'habitation et de l'aménagement des villes, il convient de rechercher d'abord s'il existe réellement un tel problème en pratique.

Limitant le cadre de notre enquête au territoire de la province de Québec, qui nous intéresse de plus près, nous constatons que ce sujet présente deux aspects différents suivant que nous l'étudions au point de vue rural ou urbain.

Profitant de la belle saison pour faire du touring à travers la campagne proprement dite, sans dépasser dix-huit milles à l'heure, bien entendu, nous trouvons presque en théorie, le type idéal de l'habitation familiale: un toit abritant une seule famille. Dans un très grand nombre de cas l'habitation est composée de ce qu'on appelle communément "la grande maison" flanquée d'un appendice, "la petite maison".

Dans la "grande maison" la pièce principale qui n'est pas toujours la plus vaste, comprend, en même temps la cuisine, la salle à manger et la salle commune où l'on vit. On y ajoute assez souvent le grand lit

du père et de la mère avec accompagnement obligato du "ber" traditi nel qui ne chôme guère. Dans un coin, généralement près de la porte de sortie, se trouve le fameux "banc des seaux". C'est une étagère où l'on place à la partie inférieure, le réceptacle destiné à recevoir les déchets de cuisine et autres, qui serviront à l'alimentation des porcs. La tablette supérieure est réservée pour les chaudières contenant l'eau d'alimentation et de boisson, le tout à découvert, exposé aux poussières et aux mouches. Mentionnons en passant que cette eau provient très souvent d'un puits voisin dont le niveau est inférieur à celui de l'étable et du tas de fumier adjaçant non recouvert.

Nous trouvons encore dans cette salle comme le lave-mains sur lequel repose le "plat aux mains" avec son légendaire cercle de crasse. Il sert pour toute la famille, surtout le dimanche matin, vu qu'on ne se lave guère sur semaine. Il en est de même pour la serviette commune suspendue au clou, laquelle est remplacée régulièrement au moins toutes les deux semaines.

Dans un autre coin, on découvre généralement le vase de nuit pour les petits dont on oublie assez souvent d'enlever le contenu.

Sous le poêle sèchent une kyrielle de chaussons saturés de saintes sueurs du travail.

Cette salle commune sert encore de crachoir, car Jean-Baptiste et ses garçons qui ont les glandes salivaires aussi développées que les glandes séminales sont essentiellement cracheurs et surtout crachent par terre partout, non seulement à la maison, mais même à l'église.

Dans une autre pièce, dont les dimensions sont très souvent exagérées pour l'usage qu'on en fait, se trouve le salon. C'est une pièce hermétiquement close toute la semaine, aux rayons solaires et à l'air pur. On ne l'ouvre que le dimanche quand les "jeunesses" arrivent pour la "petite".

Ce sanctuaire où l'air vicié dispute l'espace à la poussière renferme en outre les portraits des ancêtres torchés par des artistes ambulants et quelques cadres macabres contenant les poignées des cercueils des défunts de la famille.

Une troisième pièce, bien dénommée à cause de son usage encore plus restreint, est la "chambre qu'on n'y va pas". Elle est strictement réservée pour la "visite qui vient pour coucher". On s'en sert peut-être une dizaine de fois par année, tandis que les nombreux enfants sont entassés pêle-mêle à l'étage supérieur qui n'est souvent qu'un grenier.

Inutile de chercher la salle de bain et le W. C. C'est un luxe, surtout la première que notre Jean-Baptiste campagnard ne connaît pas et dont il ne se soucie guère, son père et son grand père ayant bien vécu sans ces appareils bons tout au plus pour les messieurs des villes. Cependant, contrairement aux us et coutumes de ses ancêtres, il possède pour lui et ses garçons de beaux chevaux et de belles voitures, tout comme les messieurs de la ville.

Cette habitation type, relativement salubre par elle-même, bien éclairée de tous côtés, susceptible d'être bien ventilée, est rendue insalubre par ceux qui l'habitent. Suffisante

pour une famille nombreuse, elle est encombrée parce que plusieurs pièces ne sont guère utilisées. La lumière solaire en est bannie et pendant les mois d'hiver surtout, pour économiser le combustible, la maison est hermétiquement close et l'air pur n'y entre pas. En général, pendant la belle saison, Baptiste change de crachoir en déménageant dans la "petite maison", où il villégiature à sa manière. Il entasse ses enfants au grenier et la "grande maison" hermétiquement close est interdite, excepté le dimanche pour "recevoir nos gens".

Je sais que les optimistes à outrance m'accuseront de vouloir conserver ma couleur locale en peignant ce tableau avec des couleurs trop sombres, mais je préfère sacrifier l'orgueil national mal placé pour faire la cour à la vérité. Les médecins qui pratiquent à la campagne, ceux qui ont des yeux pour voir et un nez pour sentir me rendront le témoignage que si ce tableau ne décrit pas exactement tous les cas, les exceptions—il y en a heureusement—ne font que confirmer la règle.

Si nous jetons maintenant un coup d'œil rapide sur un de nos villages, nous constatons le même genre d'habitation et de vie familiale, avec en plus quelques rares installations un peu plus modernes, telles que bain, W. C. éviers, etc. Mais ici, le problème commence à se compliquer et nous avons la préférence du problème de l'habitation urbaine. Déjà, nous apercevons l'encombrement des maisons sur le terrain. Nous découvrons, à l'état embryonnaire, le spéculateur sur lots à bâtir. Dans un village qui progresse, c'est le cultivateur du voisinage qui profite de la plus-value donnée à son terrain par les améliorations faites et payées par la communauté des citoyens.

Il vendra, suivant l'importance du village et la location de son terrain, pour un prix variant de cent à mille dollars et même davantage, des emplacements dont la superficie restreinte sera plus tard presque totalement recouverte par les habitations et leurs dépendances. Comme résultat, nous avons déjà, en rase campagne, l'encombrement des maisons sur le terrain, la construction en bordure de la rue, etc., avec absence complète de développement rationnel suivant un plan défini prévu à l'avance.

Ajoutons à cela, l'insalubrité causée par le voisinage des étables malpropres, des tas de fumier à découvert, des porcheries mal tenues, des fromageries et beurreries avec leurs myriades de mouches; et nous pourrions expliquer un peu pourquoi le taux de la mortalité générale et celui de la mortalité infantile dans nos campagnes semblent avoir la prétention non désirable d'égaliser le plus tôt possible ceux de nos villes.

Si nous avons trouvé dans nos campagnes et dans nos villes le type général de l'habitation salubre par elle-même, mais rendue insalubre par le genre de vie de ses habitants c'est en poursuivant notre enquête dans nos villes que nous constaterons jusqu'à quel degré le problème se complique.

De 1901 à 1911, tandis que notre population rurale n'augmentait que de 39,951, la population urbaine s'accroissait de 313,863, c'est-à-dire que l'accroissement de la popula-

(1) Travail lu au sixième Congrès des Services Sanitaires de la province de Québec, tenu dans la cité de Québec, les 12, 13 et 14 septembre, 1916.

tion de nos villes a dépassé presque huit fois celui de la population des campagnes.

Puisque "gouverner c'est prévoir", il serait logique de supposer que, pendant cette même période, nos autorités municipales et même provinciales n'ont pas manqué d'élaborer un système rationnel d'aménagement de nos villes, destinées à absorber sans perturbations économique ou sociale cet exode de la population rurale vers la ville.

En pratique, il n'en a pas été ainsi: Nos villes se sont développées au petit bonheur, sans ordre, sans aucun plan d'ensemble, sans prévoyance de l'avenir.

Dans presque tous les pays du monde, l'art d'aménager les villes a fait depuis une quinzaine d'années, des progrès considérables qui ont donné des résultats inespérés, non seulement au point de vue de la santé publique, mais surtout au point de vue de l'administration économique des deniers publics et de la paix sociale.

Malheureusement pour notre pays et surtout pour notre Province, nous n'en sommes encore qu'à l'âge de pierre, sous ce rapport, malgré les efforts constants de la Commission de Conservation qui a créé une branche spéciale de l'aménagement des villes pour l'avantage exclusif des provinces et des municipalités canadiennes.

Faute de législation spéciale rigoureusement appliquée, obligeant nos municipalités à se développer suivant un plan d'extension bien défini, préparé par des experts, nos villes s'accroissent au gré des spéculateurs sur lots à bâtir.

Nous prouverons cette thèse générale en donnant la description succincte d'un lotissement typique. Cette description, avec quelques variantes, s'applique à tous les lotissements dont nous avons admiré l'éclosion si spontanée pendant la période dite du "Boom" sur l'immeuble, qui s'est terminée au début de la guerre actuelle.

Un groupe de citoyens, animés du désir de faire beaucoup d'argent le plus vite possible, achète aux confins d'une ville, environ 200 arpents de terrain dont la valeur agricole ne dépasse pas deux cents dollars (\$200.) l'arpent.

Pour amorcer le proprio, on lui achète sa terre à raison de mille dollars (\$1,000.) l'arpent, dont une faible portion est payable au comptant, le résidu par versements annuels, avec ou sans intérêt.

Ce terrain est ensuite subdivisé en lots à bâtir suivant le fameux principe du damier avec absence de radiales.

Comme la loi oblige ces nouveaux propriétaires à donner des rues d'au moins 66 pieds de largeur, l'obligation est rigoureusement respectée, mais la superficie du terrain à céder gratuitement est réduite à sa plus simple expression, grâce au truc devenu classique qui consiste à réduire démesurément la largeur des lots, de façon à en augmenter le nombre le plus possible sur un parcours donné.

Pour atteindre ce but, on donne à ces lots une superficie d'au plus 2,000 pieds, soit 25 de front par 80 de profondeur. Cette petite opération, d'une grande simplicité, donne un rendement d'environ 15 lots à l'arpent qui, vendus au prix de \$400. chacun, c'est-à-dire

\$6,000. l'arpent, donnent un profit brut de \$5,000. l'arpent sur le prix d'achat et un profit net que nous pouvons évaluer sans exagération à \$4,000. l'arpent.

En résumé, quinze braves ouvriers, ayant à cœur de posséder un jour un foyer bien à eux, devront payer \$6,000. pour acquérir quinze petits lots d'une superficie totale d'un arpent, dont la valeur agricole primitive ne dépassait pas \$200. Ils devront donc verser dans le gousset des spéculateurs sur immeubles une somme de \$5,800. pour solder les frais de la petite opération non douloureuse qui consiste à transformer du terrain agricole en lots à bâtir.

Si nos quinze ouvriers, au lieu d'aspirer à devenir propriétaires, se contentent forcément de demeurer éternellement locataires, il est évident qu'ils auront à payer sous forme de loyer l'intérêt de cette somme de \$5,800. dont les propriétaires tiendront certainement compte, vu que ces petits détails ne sont pas oubliés généralement dans les rapports entre propriétaires et locataires.

D'un autre côté, qu'arrive-t-il, en règle générale, lorsque le propriétaire entre en scène et décide de construire une maison à deux ou trois logements sur un de ces lots minuscules de 25 x 80 ?

Il devra nécessairement construire en hauteur et en profondeur. Comme il n'existe pas de règlement de la construction limitant la hauteur des édifices proportionnellement à la largeur de la rue, il pourra multiplier et superposer les logements à sa guise, afin d'entasser le plus grand nombre possible de familles sur son lot.

Pour ménager l'espace à l'intérieur, il profitera encore des règlements qui n'existent pas, pour orner la façade d'une série d'escaliers extérieurs qui sont le plus souvent des horreurs d'architecture, genre tire-bouchon.

L'immeuble étant construit en profondeur sur un lot étroit, l'éclairage latéral n'existe pas. Comme résultat inévitable, les pièces du milieu sont noires. Contrairement aux règles élémentaires de l'hygiène et du bon sens, on y place la salle de bain, le W. C. et une chambre noire le plus souvent réservée aux enfants, sans doute pour faire acte de patriotisme le plus pur.

Que dire des nombreux propriétaires qui construisent des logements dans des sous-sols mal drainés et par conséquent toujours humides, à peine éclairés, où nos braves mères canadiennes françaises, chargées d'enfants, sont forcées d'élever leur famille à la lumière artificielle jusqu'au jour où le rhumatisme articulaire aigu ou la tuberculose vient les en déloger pour les transporter dans un monde meilleur où le dieu argent ne règne pas en maître incontesté? C'est dans ces taudis, autres de la mort, que viennent s'enfouir nos familles ouvrières, au sortir de belles conférences académiques, où nous leur rappelons leur devoir impérieux d'avoir beaucoup d'enfants, afin de sauver la race. Ceux qui caressent l'espérance de voir sortir vivante de ces trous infects, une race forte et vigoureuse qui devra dominer par le nombre et surtout la valeur, seront amèrement déçus au jour du prochain recensement, lorsqu'il

s'agira d'énumérer non pas nos morts, mais seulement les vivants.

Pour cacher toutes ces iniquités et tromper l'œil de ceux qui ne connaissent pas mieux, notre proprio a bien soin de décorer ces logements d'une belle façade, assez imposante, tout comme monsieur le voleur moderne s'affuble de la redingote et du chapeau haut de forme pour faire croire à son honnêteté.

Nous admettrons volontiers que ces nouveaux logements, malgré tous leurs défauts, laissent bien loin en arrière les anciens taudis impropres à loger des animaux de choix et dont on permet encore l'habitation aux humains; mais un moindre mal ne guérit certainement pas un plus grand mal. Comme preuve, nos chiffres officiels nous apprennent que le taux exagéré de notre mortalité générale, surtout dans les villes, est dû à la tuberculose et à la mortalité infantile. Or, il a été prouvé depuis longtemps que l'habitation insalubre est le nid de la tuberculose. Quant à la mortalité infantile, si l'on ne tient pas compte des décès causés uniquement par l'alimentation artificielle défectueuse, des enquêtes sérieuses ont démontré que la mortalité infantile s'accroît en raison inverse du nombre de pièces des logements, ou, en d'autres termes, en raison directe de la densité de la population totale sur un espace donné.

Il existe, Messieurs, dans la langue anglaise un mot bien expressif: manslaughter, que nous pourrions traduire littéralement en français par: boucherie humaine. Au point de vue légal, l'individu qui se rend coupable de manslaughter c'est celui qui tue son semblable illégalement, mais sans malice ni préméditation.

Et bien, Messieurs, j'ai la prétention de croire, que nous, médecins, qui n'avons pas inventé le patriotisme, mais exerçons un sacerdoce qui consiste surtout à travailler de toutes nos forces à la conservation et à l'amélioration de la santé et de la vigueur physique de nos compatriotes, nous avons, dis-je, le droit de dénoncer ceux qui, non pas par malice ou préméditation, mais par ignorance ou esprit de lucre se rendent coupables de manslaughter, c'est-à-dire contribuent directement ou indirectement à la destruction lente ou à l'abréviation de la vie de leurs concitoyens.

Nous avons le droit de dénoncer comme cause première de l'habitation insalubre, le spéculateur sur lots à bâtir qui réalise des profits scandaleux et non gagnés en donnant une valeur factice au terrain ce qui produit inévitablement l'encombrement des maisons sur un territoire donné, leur insalubrité et le prix excessif des loyers nullement en rapport au point de vue économique, avec l'échelle moyenne des salaires de la classe ouvrière.

En Angleterre, les lords, grands propriétaires agraires, ont été pendant trop longtemps, sous ce rapport, les rois incontestés de l'"unearned increment", des profits non gagnés. Ils ont été la cause initiale du problème si aigu de l'habitation dans les villes anglaises, jusqu'à l'avènement du rédempteur, Llyod George, ce chevalier "sans peur et sans reproche" dont le radicalisme a permis d'appliquer à l'abcès monstre de la spéculation sur terrains, l'emplâtre puissant qui l'a fait avorter définitivement.

Nous avons le droit de désirer pour notre jeune et beau pays, la venue d'un tel messie qui appliquerait le même emplâtre aux lords de notre plutocratie.—(A suivre.)



La rotation sur la ferme

PAR P.-A. BRUNEL, B.S.A. (Suite)

NOTE DE LA RÉDACTION—Nous attirons l'attention de nos lecteurs-cultivateurs sur la portée éminemment sérieuse des principes énoncés dans l'article ci-dessous au sujet de la division des pièces en culture sur la ferme. C'est en effet durant l'hiver que nous devons préparer nos plans de culture; les indications qui suivent seront donc d'une grande utilité.

Pour faire suite à notre étude sur les assolements, insistons surtout maintenant sur les avantages qu'ils offrent aux cultivateurs.

De savants agronomes après avoir étudié et considéré qu'il y a, des plantes qu'ils sont convenus d'appeler enrichissantes, améliorantes, ménageantes, appauvrissantes, épuisantes; qu'il y a des plantes qui par leur culture continue sur le même sol tendent à appauvrir ce sol en humus et par tant amènent un effet désastreux sur la fertilité future du sol; qu'il y a des plantes à dominante d'azote comme il y en a à dominante d'acide phosphorique, de potasse et de chaux; qu'il y a des plantes sympathiques avec elles-mêmes ou avec d'autres en ce sens qu'on peut les cultiver plusieurs années consécutives sur le même terrain sans trop d'inconvénients et antipathiques avec elles-mêmes en ce sens qu'on ne peut pratiquer leur culture plusieurs années de suite sans diminution considérable dans les rendements; qu'il y a des plantes qui par leur feuillage par leurs racines, par leur mode de croissance ou par les travaux de culture qu'elles exigent entravent ou provoquent le développement des mauvaises herbes; qu'il y a des plantes qui se laissent attaquer par certains parasites végétaux et animaux et que d'autres plantes ne sont pas attaquées par ces mêmes parasites; qu'il y a des plantes à racines profondes et que d'autres sont à enracinement superficiel; qu'il y a des plantes qui s'assimilent les éléments nutritifs sous une forme plus grossière que d'autres plus exigeantes sous ce rapport; qu'il y a des plantes qui absorbent plus de carbone dans l'atmosphère comparée à d'autres; qu'il y a des plantes qui captent l'azote de l'atmosphère au moyen de bactéries groupées sur leurs racines sous forme de nodules et qui enrichissent par conséquent le sol en azote; enfin que la nature se montre très capricieuse sous le rapport de ses variétés dans ses productions, après avoir considéré et étudié tous ces faits d'une haute importance en

science agricole, ces savants ont jeté les bases d'une bonne agriculture en couchant sur le papier déjà énoncés.

Tout système d'assolement établi selon ces principes et dépendant des conditions et des circonstances économiques inhérentes à toute exploitation, offre de tels avantages que c'est dans la grande majorité des cas le moyen le plus économique d'assurer la continuité et la régularité de la production agricole sur la ferme.

Comme preuve de la solidité de ce que j'avance, je vais donner les avantages qui résultent d'une culture pratiquée selon ces principes, laissant au lecteur le soin de trouver les inconvénients et d'en peser la valeur.

L'expérience nous a depuis longtemps appris que la culture continue d'une même plante sur le même terrain est toujours accompagnée par une diminution graduelle dans les rendements jusqu'à arriver dans certains cas à des résultats nuls. Les expériences faites en Angleterre à la ferme de Rothamsted par J.-B. Lawes et B. Gilbert en sont une preuve bien convaincante; après avoir cultivé pendant plus de cinquante ans du blé sur le même terrain, ils ont observé qu'en l'absence d'engrais la production est tombée de 30 à 12 mts.

De même P.-P. Dehérain a essayé à la station agronomique de Grignon la culture continue de l'avoine sur la même pièce de terre. En ramenant les résultats à l'hectare, il a obtenu les rendements suivants:

1ère année.....	1875.....	2154 kg.
2e année.....	1876.....	2954 kg.
7e année.....	1881.....	1417 kg.
8e année.....	1882.....	1159 kg.
9e année.....	1883.....	maïs fourrager.
10e année.....	1884.....	2806 kg.

A partir de la deuxième année qui s'est montrée supérieure à l'année précédente, les rendements dans la suite ont baissé d'une façon progressive, à tel point que la huitième année, la récolte était tout à fait misérable et que, l'année suivante, Dehérain fit une culture de maïs fourrager. Une nouvelle culture d'avoine lui fournit des rendements comparables à ceux des premières années.

Joigneaux, dans son livre de la ferme, rapporte avoir vu des pommes de terre cultivées sans interruption pendant vingt ans sur de petits carrés et avoir constaté que malgré d'abondantes fumures, elles ne donnaient qu'un faible produit formé de petits tubercules de qualité inférieure.

J.-B. Lawes et H. Gilbert constatèrent à Rothamsted qu'au bout de quinze années de culture continue de la pomme de terre sur le même terrain, ces plantes ne se développaient plus du tout.

Pour prendre un exemple en Canada, écoutons monsieur W.-C. McKillinean, B.S.A., régisseur de la ferme expérimentale de Brandon: "Pendant longtemps cette province a été un pays producteur de grains; elle paraissait spécialement adaptée pour cette industrie. La grande fertilité du sol, la facilité avec laquelle se cultivaient de grandes superficies, la qualité du grain produit, tout contribuait à faire de la production du blé l'industrie principale des prairies. Après trente ans de cette méthode les résultats inévitables commencèrent à paraître, les mauvaises

herbes se répandent, la fertilité du sol s'épuise et la terre, plus friable, est de plus en plus exposée tous les ans à être balayée par les vents".

Ces expériences et les observations que l'on peut faire tous les jours prouvent bien que malgré les soins que l'on prend de fumer convenablement le sol, si l'on persiste à vouloir répéter la même culture sur le même terrain pendant plusieurs années consécutives, leur vigueur s'affaiblit au point de s'annuler dans certains cas complètement. La terre, je crois, peut se comparer à l'homme. De même que celui-ci ne peut effectuer constamment le même travail sans se lasser, de même aussi la terre semble se fatiguer de produire sans interruption la même plante et demande un repos plus ou moins long que l'expérience seule peut indiquer. Aussi Lawes et Gilbert à Rothamsted ont-ils trouvé que la moyenne des rendements du blé suivant qu'ils le cultivaient tous les ans à la même place ou seulement tous les deux ans, a été de 1856 à 1895 comme suit: Blé chaque année.....11.1 hl.; blé une année sur deux... 15. hl.

Ces résultats laissent voir clairement l'avantage qu'il a de faire reposer la terre et l'observation courante semble prescrire à la terre un repos de trois ou quatre ans pour cette plante. Il en est de même pour le trèfle rouge qui cependant semble exiger un intervalle un peu plus long pour réussir parfaitement. Les pois exigent un intervalle encore plus long que ce dernier et ne devraient revenir sur le même terrain que tous les huit ou dix ans.

On pourrait à volonté multiplier les exemples qui démontrent à la fois que le sol se fatigue et a besoin de repos.

Il résulterait de tous ces faits que si l'on veut faire produire à la terre de produits possible, il faudrait laisser celle-ci se reposer pendant 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 et 9 ans selon les caprices des plantes que l'on cultive, caprices qui ont été l'objet d'études et de recherches d'un grand nombre d'agronomes.

Après bien des expériences et de longues discussions, on est encore dans le doute et quitte à expliquer les causes de cette soit-disante fatigue du sol par des hypothèses.

Ainsi un certain nombre de savants attribue cette fatigue à un épuisement du sol en la quantité d'élément prépondérant exigé par la plante que l'on cultive plusieurs années de suite. En effet l'analyse des diverses plantes montre que leur composition varie en général beaucoup suivant la famille botanique à laquelle elles appartiennent, le genre, l'espèce, l'âge leurs conditions de développement, etc. Elle montre aussi que toute plante exige pour se développer normalement une certaine quantité d'éléments solubles qu'elle doit trouver en prédominance dans le sol. Si donc on maintient pendant plusieurs années la même plante sur le même sol, celui-ci finira inévitablement par s'épuiser surtout en l'élément que la plante exige de préférence, sinon d'une façon absolue du moins pour à peu près toute la quantité que le sol peut fournir immédiatement.

Un autre groupe de savants attribue la fatigue du sol à des excréments émis par les racines des plantes et qui par leur accumula-

tion dans le sol causeraient l'intoxication de celui-ci. D'après ces mêmes auteurs les plantes souffriraient et dépériraient lorsqu'elles végètent dans un sol gorgé de leurs propres excréments ou toxines, tandis que des plantes d'espèces différentes pourraient profiter de ces déjections ou se montrer insensibles. Pour illustrer et donner plus de force à leur théorie, ils ont cherché et donné des exemples d'intoxication. Ils ont trouvé que quand dans un bouillon on cultive les bactéries de la nitrification, la culture s'affaiblit rapidement, le milieu devient comme fatigué de porter des bactéries. Le développement de celles-ci s'arrête parce qu'elles ont excrété de l'azote nitrique jouant vis-à-vis d'elles le rôle toxique. Si l'on supprime le toxique par l'apport de chaux, on favorise un nouveau développement.

De même les levures qui transforment le sucre en alcool seraient incommodées par l'alcool produit après un certain temps. Ils ont de plus constaté qu'au fur et à mesure que s'affaiblit la levure, que la quantité d'alcool augmente, le milieu devient plus favorable pour nourrir une autre pièce, en particulier les anguillures de la fermentation acétique qui transforment l'alcool en acide acétique, ce qui prouverait que les toxines secrétées par les racines d'une plante pourraient bien ne produire aucun effet sur la plante qui doit la succéder.

Quoiqu'il en soit, que la fatigue du sol provienne de l'épuisement de celui-ci en un élément particulier pour une plante ou qu'elle soit dû à l'intoxication du sol ou encore comme il est probable, qu'elle provienne de ces deux causes, peu importe; pour ce qui nous occupe, il est un fait bien certain, c'est qu'elle existe et qu'il faut l'éviter en autant qu'il est possible par les moyens les plus économiques. Alors se pose une question: comment faire pour vaincre la difficulté? Plusieurs anciens auteurs répondraient, par la jachère. Je me rangerais de leur côté si l'on ne disposait pas aujourd'hui d'engrais commerciaux, si l'on ne cultivait pas de plantes sarclées et surtout si l'on ne disposait pas d'assolements judicieusement combinés. Sans doute pour leur cultures qui n'exigent qu'un repos relativement court la jachère est un moyen simple de contourner la difficulté et d'obtenir d'assez bons résultats; mais d'une manière générale, la plupart des plantes cultivées exigent un repos de quelques années et alors la jachère se présente comme un pis-aller. Il faut donc chercher ailleurs la solution de ce problème. Les assolements par la variété des cultures qu'ils comportent nécessairement sont tout indiqués pour atteindre ce but et ce n'est pas le seul avantage qui permet à la classe enseignante agricole de les préconiser; loin de là, ils jouent encore un rôle très important dans la destruction des mauvaises herbes, des parasites végétaux et animaux nuisibles aux plantes; dans la conservation de l'humus, dans l'emploi économique du fumier, dans l'exploitation des différentes couches du sol arables, dans l'économie des clôtures, etc., que nous allons étudier successivement.

Si la continuité d'une même culture paraît dans certains cas physiologiquement possible pour un certain nombre de plantes telles que

certaines céréales comme le blé et certaines graminées de prairies, cette continuité est cependant peu avantageuse, car ces cultures ne tardent pas à être envahies de mauvaises herbes ou dévorées par des parasites végétaux et animaux.

L'observation montre que les plantes adventives se développent d'autant plus vite que la même culture occupe le sol plus longtemps et leur laisse le temps et les moyens d'accomplir les diverses phases de leur croissance.

Les plantes à végétation lente pendant la première partie de leur vie favorise aussi l'envahissement du sol; celles qui ont un faible développement herbacé se comportent de la même manière; celles qui sont plantées à un grand écartement et qui laissent entr'elles de larges espaces sont vite envahies par les plantes adventives, de sorte que l'on peut dire que chaque culture est accompagnée de certaines mauvaises herbes dont la vigueur l'emporte presque toujours sur la plante cultivée. Ainsi la moutarde sauvage, les laitrons, accompagnent surtout les céréales; la marguerite blanche se développe bien dans les prairies et les pâturages, tandis que le chou gras et d'une manière générale toutes les plantes qu'on est convenu d'appeler des "herbes grasses" poussent de préférence à côté des plantes sarclées. Au contraire si la végétation est rapide, le développement herbacé considérable, les mauvaises herbes manquent d'air et de lumière pour se développer, elles ne peuvent mûrir leurs graines et infester le sol de leur semence; celles qui s'y trouvent perdent peu à peu leur faculté germinative, deviennent plus facilement la proie d'ennemis divers, le sol s'en débarrasse et se nettoie.

De même que chaque plante est incommodée par certaines mauvaises herbes dont elle favorise le développement, de même aussi elle a ses insectes et ses maladies, parasites qui vivent à ses dépens et qui peuvent annuler complètement tous les efforts et les fatigues du cultivateur négligent et peu soucieux de ses intérêts. Ces parasites sont très nombreux et occasionnent chaque année à l'Agriculture des pertes incalculables.

Pour protéger le cultivateur contre de telles ennemies, les entomologistes ont indiqué plusieurs moyens de les combattre et ils citent la rotation comme l'un des plus économiques, des plus efficaces, qui permet d'atteindre le plus grand nombre de victimes.

Ainsi l'ergot du seigle, le blanc des pois, le blanc des céréales, le charbon du maïs, le mildiou de l'oignon, le mildiou des fèves, la pourriture bactérienne des navets, la maladie bactérienne des fèves, la bactériose des melons, la névrose noire du chou, la gale poudreuse de la pomme de terre, la mouche de hesse, le ver du chaume, le ver du joint, les vers blancs, le ver fil de fer ou taupin, le petit barbeau du trèfle, le ver de la racine du chou, la teigne de l'oignon, les vers gris, le ver du pois, les altises des crucifères, etc., sont détruits sinon complètement, du moins en partie par un assolement systématique.—(A suivre.)

P. BRUNEL, B.S.A.

Citerne à purin

Un excellent moyen de conserver les engrais liquides (purin) c'est de les recueillir dans une citerne (fosse) à purin creusée dans le sol. Il est préférable de creuser cette citerne à côté de l'étable et de la creuser assez profondément pour qu'elle soit à l'abri de la gelée. Évidemment la meilleure citerne à purin est celle construite en pierres ou briques et cimentée surtout si le sol est léger et poreux, mais ce système est coûteux et n'est pas à la portée de toutes les bourses. Une bonne citerne, employée chez plusieurs bons cultivateurs du district de Québec consiste en une fosse creusée assez profondément, à parois lambrissée de bons madriers et rendue étanche au moyen de terre glaise battue. Le purin se conserve très bien dans ces citernes, spécialement pendant l'hiver, et surtout s'il se trouve dilué par les eaux qui s'écoulent du toit de l'étable. L'eau qui fait tant de mal aux fumiers solides abandonnés sur un sol poreux, est au contraire à désirer dans une fosse à purin. Le purin ainsi conservé garde toutes ses qualités fertilisantes et est d'une application facile sur les champs et prairies. Nous reviendrons sur ce sujet.



Miel extrait — Miel en sections

LAQUELLE DES DEUX PRODUCTIONS EST PRÉFÉRABLE ?

Avant de se livrer à la production du miel extrait ou du miel en sections, l'apiculteur doit considérer:

- 1° La flore qui entoure son rucher;
- 2° Les demandes de sa localité;
- 3° La facilité pour transporter ses produits de son rucher au marché.

La production du miel en sections pour la vente en gros ne peut-être avantageuse que pour un spécialiste qui connaît parfaitement bien les principes fondamentaux de l'apiculture et qui peut consacrer du temps à ses abeilles toutes les fois que ces dernières requièrent ses services.

Pour que la production du miel en section soit payante, il faut être capable de récolter un miel blanc et doux au goût. De plus, les demandes du marché local doivent être favorables au miel en sections, et les prix beaucoup plus élevés que pour le miel extrait, sans quoi la production de ce dernier serait préférable.

Une colonie d'abeilles qui produit du miel extrait exige beaucoup moins de travail et de surveillance que si elle produisait du miel en sections. Ainsi, pour ceux qui sont retenus, une grande partie de leur temps, par les affaires journalières, la production du miel extrait leur sera plus avantageuse.

Dans presque toutes les localités, le prix du miel extrait est moins élevé que celui du miel en sections. Cependant, il est préférable de faire du miel extrait dans les endroits où l'on ne produit qu'un miel foncé et d'un goût amer. Le miel extrait qu'il soit ambré ou brun peut très bien se mélanger avec le miel blanc et faire un produit savoureux qui se vendra facilement. Il est évident que ce mélange ne peut se faire avec le miel en sections.

La production du miel en sections n'est pas désirable pour celui qui n'a pas un endroit convenable pour l'emmagasiner, parce que une fois le miel cristalliser dans les rayons, il est presque impossible de le liquéfier. Au contraire le miel extrait se transporte et se manipule facilement et s'il vient à "granuler" il est facile de le faire revenir liquide. Enfin, chaque apiculteur analysera dans quelles conditions il se trouve, et décidera laquelle production, du miel extrait ou du miel en sections, est préférable pour lui.

C. VAILLANCOURT,
Instructeur apicole.

L'apiculture

CONFÉRENCE DE MME J.-A. THIBEAULT, N.P.
AU CERCLE DES FERMÈRES DE ROBERVAL

L'abeille ou mouche à miel constitue un genre appartenant à la famille des apiaires coloniaux, ordre de hyménoptère, sous ordre de porte-aiguillon.

C'est un insecte tellement intéressant soit en lui-même, soit au point de vue du produit qu'il nous donne, qu'il peut être l'objet des écrits et des entretiens les plus divers et les plus variés. Les auteurs anciens et les poètes mêmes tel que Virgile ont traité longuement de sa nature, de ses habitudes et de ses mœurs. Il y aurait des choses fort intéressantes à dire sur les abeilles en elles-mêmes; mais je laisse ce sujet de côté pour ne les traiter qu'au point de vue utilitaire, ou de leur produit.

L'abeille semble avoir été dans les âges primitifs du monde à l'état sauvage seulement et avoir constitué, pour les premiers êtres de l'humanité, le seul moyen de se procurer la matière sucrée, presque indispensable à la vie humaine. On récoltait alors, le miel, comme on récolte les fruits sauvages.

A mesure que les besoins s'en firent sentir, on commença à s'occuper d'apiculture.

Les légendes nous apprennent comment les abeilles furent sauvées du déluge, par la bru de Noé, qui accrocha une ruche en dessous d'un balcon de l'arche, et d'un autre côté que ce serait Aristée, roi d'Arcadie, qui aurait inventé l'art d'élever les abeilles en l'an 300 avant Jésus-Christ, et, selon d'autres auteurs, ce serait à Gorgoris, roi fabuleux d'Espagne, que reviendrait l'honneur d'avoir mis en usage le miel comme aliment et comme médicament.

Quoiqu'il en soit, l'apiculture remonte à une date très ancienne. Elle était florissante en Europe, vers le seizième siècle, ou chaque famille un peu aisée possédait son rucher.

Les méthodes employées n'étaient cependant pas perfectionnées. On voit qu'à cette époque l'apiculture n'avait encore qu'un but purement domestique et non commercial, c'est-à-dire, procurer à la famille une matière sucrée, agréable au goût et suffisamment condensée que l'on trouvait alors difficilement sur le marché.

Pendant longtemps l'usage du sucre fut limité à la médecine. Nos ancêtres achetaient le sucre chez l'apothicaire comme remède. On l'y trouve encore sous une foule de déguisement et on l'y vend très cher; mais on le trouve à meilleurs compte chez l'épicier. Les anciens n'avaient donc que le miel pour remplacer le sucre dans la préparation des aliments.

Ce n'est que vers l'année 1230 que le sucre de canne, déjà connu dans l'antiquité en certains endroits, fut introduit en Europe, et le sucre de betterave fut découvert par Margraff en 1745 mais son extraction par des procédés industriels ne date que de l'époque du blocus continental "sous Napoléon". Depuis lors, industrie et culture se sont énormément développées et le sucre se vendait excessivement bon marché. C'est ce qui explique, que l'apiculture a été pendant longtemps considérée comme une branche très accessoire de l'agriculture. Darwin médecin et naturaliste anglais avait pourtant mis en évidence, le rôle joué par les abeilles dans la fécondation des plantes

Tout de même l'apiculture est restée un peu dans l'oubli.

Bien comprise, et avec des procédés modernes, elle est susceptible de donner des revenus sérieux. Il existe en France environ 1,600,000 ruches, dont les produits représentent annuellement une valeur de plus de 16 millions de francs.

Voyez par là les revenus, que pourrait retirer notre pays, notre province de Québec en particulier, par la culture des abeilles Et tout cela avec un capital restreint, car la nourriture des abeilles se prend à l'entour de chez-nous, chez nos amis et même chez nos ennemis.

La première question qui se pose tout naturellement à l'esprit, est celle-ci: Y a-t-il possibilité pour cette culture dans la province de Québec, notamment dans notre comté du Lac St-Jean? La chose nous a été prouvée d'une manière expérimentale par nos bonnes Dames Ursulines, qui toujours à la tête des industries et des cultures ménagères aussi; bien que de l'éducation et de l'instruction, ont été les premières à monter un rucher moderne dans notre comté, à développer le goût de l'apiculture et à enseigner non seulement dans leur cours d'instruction ménagère, mais aussi à notre Cercle de jeune fermières. Je suis heureuse de leur en témoigner toute mon admiration.

L'apiculture peut donc se pratiquer partout ou se trouvent des prairies naturelles, des bois et des plantes donnant de nombreuses fleurs. La dent de Lion, les trèfles surtout, le sarrasin, les bryères... Toutes ces choses se trouvent en abondance dans notre comté. Chaque paroisse pourrait donc avoir plusieurs ruchers.

Il est admis en France que dans trois milles carrés en superficie, cinquante ruches peu-

vent donner leur complet rendement. Ce n'est certes pas moindre pour ici, où les plantes mellifères se trouvent plus en abondance. Dans les paroisses, chaque cultivateur pourrait avoir deux à trois ruches, pour le besoin de sa famille cela serait un bon moyen de diminuer la cherté de la vie.

Pour mener à bien une exploitation apicole, il est indispensable de connaître l'histoire naturelle et les mœurs des abeilles, leurs maladies, la manière de leur donner des soins, les procédés de conservation et d'utilisation du miel et de la cire.

Les principales opérations apicoles sont la visite au printemps pour s'assurer de l'état des ruches, le nourrissage dans le cas où les provisions sont épuisées, la réunion des colonies faibles, la mise en place des hausses et des cadres supplémentaires, l'essaimage, c'est-à-dire surveiller attentivement les colonies nouvelles, à recueillir dans les mois de juin et juillet, la récolte du miel, l'extraction du miel et enfin l'hivernage des abeilles.

Dans toutes les opérations qui nécessitent l'ouverture de la ruche ou le transvasement on projette à l'intérieur de la ruche un peu de fumée en faisant brûler de vieux chiffons dans l'enfumeur, afin d'engourdir les abeilles et d'éviter les piqures. La mauvaise humeur de ces insectes est des plus variables; les cris, les mouvements brusques les irritent. Il est prudent de s'envelopper la tête d'un voile et de mettre des gants exprès.

L'apiculture demande des soins constants intelligents et minutieux. Cela serait une erreur de croire que l'on peut obtenir du succès sans travail de même qu'on ne peut récolter sans avoir semé. Il faut donner à propos les soins indispensables, avant de s'y livrer il faut être bien déterminé à suivre l'exemple et les conseils de ceux qui ont fait un succès de cette culture, qui comme toute autre branche de l'agriculture, demande du travail.

Je ne crois pas devoir insister d'avantage sur la manipulation des ruches parce que cela ne saurait intéresser que ceux qui sont versés dans l'apiculture.

Maintenant je vais traiter de l'usage du miel.

Le miel est utilisé comme nourriture, comme assaisonnement, comme médicament et en boisson.

Le miel est une nourriture saine, agréable et très bonne pour la santé, supérieure de beaucoup au sucre granulé, qui par le grand usage que l'on fait de ce dernier, finit par engendrer quelque maladie d'estomac et des reins.

Il n'en est pas de même du miel, qui s'assimile plus facilement et ne produit pas de mauvais effets.

Il est prouvé que les anciens n'ont pas connu d'autre sucre, aussi ils ne connaissaient pas les malaises dont nous souffrons de nos jours.

L'usage du miel à chaque repas, comme dessert, assure santé parfaite et longue vie, affirme un médecin Allemand des plus autorisés

Les confiseurs qui l'emploient dans les bonbons voient leur clientèle augmenter. A plusieurs points de vue il remplace avantageusement le beurre pour les enfants.

Le pain d'épice fait au miel peut se conserver des mois en très bon état. Le miel avec crème fouettée est délicieux. Inutile de continuer cette énumération.

"La ruche canadienne" par Santerre fournit une foule d'excellentes et bonnes recettes.

Le miel comme médicament. Le traitement par le miel est populaire dans le Danemark le Hanovre, même ici dans nos hôpitaux.

Aux jeunes filles pâles et anémiques on fait prendre l'air et on leur fait suivre un traitement au miel; les résultats sont merveilleux. Lorsqu'elles sont en bonne santé elle se marient et passent une lune de miel.

Les résultats sont aussi merveilleux, paraît-il; elle le disent moins cependant.

On emploie une pâte faite de farine, et de miel contre les meurtrissures après avoir plongé le membre meurtri dans un bain d'eau salée. Il est reconnu que des boissons sucrées au miel guérissent le mal de gorge et peuvent même arrêter le développement de la diphtérie. Un verre de vin ou de cidre fortement sucrés au miel sont recommandés comme excellents contre les rhumes. L'on dit même que les enfants souffrant de constipation, même les tout petits bébés sont sûrement guéris par l'usage du miel.

Ici encore je vous réfère aux livres de MM. Denuler et Santerre.

La principale boisson au miel est l'hydromel. C'est une boisson française, faite d'un mélange d'eau et de miel, qui après fermentation a reçu ce nom. Cette liqueur était connue des temps les plus reculés. Elle remplaçait le vin et la bière, avant l'invention de cette dernière. On dit que l'hydromel enivre plus facilement que le vin. Mais cette boisson est estomacale et cordiale, propre à ranimer les fonctions vitales et accélère les mouvements du sang, d'après les prétentions des auteurs que j'ai consultés. Elle ne serait peut-être pas plus tolérée que les autres, par les partisans de la prohibition totale.

Les recettes pour l'hydromel et l'oximel sont faciles. Il en est de même pour le vinaigre au miel qu'on devrait employer de préférence au vinaigre souvent frelaté ou dangereux qui se vend dans le commerce.

faut de lait, il faut donner de l'eau pure et saine.

GRAINS

L'avoine est hors de prix, et d'ailleurs il ne faut pas trop d'avoine pour les pondeuses. Un mélange d'avoine, de blé à volaille, de blé d'Inde, de sarrasin et même d'orge est de beaucoup préférable pour les pondeuses à l'avoine seule.

Le blé d'Inde et le sarrasin sont particulièrement recommandables lors des grands froids. Une ration de grain le matin, éparpillée dans la litière et une ration le soir.

Le soir on en jette plus que moins dans cette litière. Les poules en prennent ce qu'il leur faut pour la nuit. Au "saut du lit", le lendemain matin elles prendront tout de suite ce qui reste. C'est là un grand avantage lorsque le propriétaire se lève tard.

QUANTITÉ

Pour savoir si l'on a trop donné de grain, il suffit avant d'en servir un nouveau repas, il suffit de secouer un peu de paille du parquet, de l'enlever. Si dans les vales qui restent sur le parquet il reste du maïs ou du blé, on peut conclure que la ration de ces grains a été trop forte.

MOULÉES, ETC

Une bonne pratique est de donner la moulée ou les pâtées, (bouettes) le midi. Ces moulées se servent sèches ou légèrement détrempées au lait sûr ou même à l'eau. Le lait est de beaucoup préférable. On peut aussi se servir de sang, pourvu qu'on le fasse cuire. Éviter de donner beaucoup de sang. Il est sujet à engendrer des diarrhées. Le mélange suivant humecté de lait sûr, constitue une bonne ration:

Agrains moulus—30 livres;
Son de blé—15 livres;
Avoine concassée—15 livres;
Farine de maïs—8 livres;
Gru—8 livres;
Farine de viande—15 livres;
Charbon de bois—1 livre.

Ce mélange peut aussi être servi sec. A la rigueur on peut le tenir en permanence dans les trémies, ce qui épargne du travail à celui qui soigne.

Si on sert ce mélange humecté, il ne faut en donner que juste ce que le troupeau peut consommer en quelques minutes.

Tous les éléments ci-haut indiqués ne sont pas nécessaires, mais il faut se rappeler que plus le mélange est varié plus il est appétissant.

VIANDES

Les os verts moulus sont excellents, mais il ne faut pas en abuser. Une demi once par poule par jour est une ration suffisante. Encore une fois le lait sûr est excellent comme ration de nature animale. Les farines de viandes, les déchets de viande ou de poisson sont aussi très utiles. Ils coûtent peu et complètent le menu. Ne pas oublier que la ration de matière animale, sous une forme ou sous une autre est indispensable, surtout en

hiver, et surtout si l'on désire une ponte au moins normale.

VERDURE

En hiver, les choux, betteraves et les navets remplacent la verdure que la poule trouve généralement à profusion en été. A défaut de ces légumes, et même avec ces légumes on peut donner du foin de luzerne, de trèfle et des bales, sèches ou passées à la vapeur.

L'avoine germée est excellente. Elle a cependant le défaut de coûter un peu plus cher que les légumes.

On peut faire germer de l'avoine en la tenant dans de l'eau tiède vingt-quatre heures. On l'étend ensuite sur le plancher, sur une table ou dans des boîtes, dans un appartement chaud. On l'étend par couches de pas plus d'un pouce d'épaisseur et l'on remue souvent, afin de prévenir les moisissures.

FR M.-L.

Nos poules

LA ROCKOISE

La Rockoise, que les Anglais appellent du nom de Plymouth-Rock, est une poule américaine, native du Connecticut; longtemps elle a été la plus répandue sur les fermes des États-Unis, puis du Canada. Afin de plaire davantage, mais sans succès, elle a suivi les goûts de ses différents maîtres. De barrée qu'elle était au début, elle est devenue tour à tour blanche ou jaune, crayonnée, jerminée ou de teinte perdrix, heureusement, sans se faire pour cela plus sauvage. Elle se pliait aux modes, quoi! N'empêche qu'en changeant de plumage, elle n'a rien amélioré; c'est sous son costume primitif qu'on la retrouve meilleure, mieux conservée. Disons toutefois à son honneur qu'elle ne s'est jamais écolletée à l'instar de certaines de ses sœurs d'autres races... dites de Transylvanie.

Comme tout ce qui est américain, elle est moderne; ce sont les Javas noires et les Dominiques qui sont ses deux principaux ancêtres. Par la forme, elle se rapproche surtout des premiers: elle en a conservé le poids et la prestance; elle n'a pour ainsi dire emprunté aux seconds que leur plumage. Toutefois elle s'est créé un type complètement distinct, si bien que les caractéristiques des aïeux ne se retracent plus en eux que de loin.

Il y a longtemps qu'elle grandissait en paix, sans attirer l'attention, lorsqu'un certain M. Upham pensa à l'amener à une exposition en qualité de race nouvelle, en 1867. Ce fut son entrée dans le monde. Depuis lors, on s'est appliqué à la mieux fixer sous tous rapports et on en a bâti la belle poule, que tous connaissent et aiment aujourd'hui.

Pas une n'est plus solidement acclimatée qu'elle à nos froids, à nos humidités, comme à nos chaleurs; elle s'accommode très bien des températures de tout le Canada habité, aussi bien que les Esquimaux, de leurs glaces du pôle. Leurs poussins se ressentent de cette vigueur des parents. C'est là un point dont il est important de tenir compte.

AVICULTURE

Comment obtenir des oeufs en hiver

Pour obtenir des oeufs en hiver il faut au poulailler:

- 1° De l'air pur et du soleil;
- 2° Aux poules de l'exercice;
- 3° Une alimentation complète, c'est-à-dire composée de matières végétales, de matières animales et de matières minérales.
- 3° De la boisson saine. Le lait écramé, sûr, est excellent, fournit une certaine proportion de matière animale, et de plus contribue à maintenir la volaille en santé. A dé-

Pourquoi souvent n'a-t-on pas enregistré de bons résultats en aviculture, si ce n'est parce qu'on les a demandés à des volailles trop récemment importées de pays plus doux. N'en a-t-il pas été ainsi des vaches Jersey ?

Le mâle rockois, qui pèse 9½ livres quand il est à maturité, est plutôt digne que d'humour belliqueuse; il ne faudrait pas cependant le provoquer.

La poule, de même âge, est moins lourde de deux livres. Elle est aussi bonne pondeuse, couveuse et éleveuse que le coq est bon gardien.

La crête des deux, quoique de beaucoup plus développée chez le mâle, est simple et porte cinq dents bien marquées; les oreillons, faces et barbillons doivent être d'un rouge éclatant comme la crête.

Le plumage des barrés, doit être nettement rayé noir et blanc; le noir tirer plutôt sur le bleu, jamais sur le brun. Le rayage est plus fin chez le coq, tandis qu'il s'élargit à l'extrémité des ailes et aux grandes faucilles de la queue; puis le noir prédomine chez la femelle, pendant que c'est le blanc qui l'emporte chez l'autre. C'est par cette différence que nous reconnaissons tout jeunes les poussins des deux sexes.

Le bec et les pattes doivent être jaunes; néanmoins quelques taches noires sur celles-ci ne sont pas de tares entraînant la mise hors de concours. Il n'en serait pas de même, s'il y existait des plumes.

La Rockoise est excellente pondeuse. Bien traitée, elle donne aisément sa caisse de douze douzaine d'œufs durant sa première année de production. Son œuf est généralement de teinte brune et du poids d'environ deux onces.

Puis ses poulets et elle-même offrent une chair fournie et d'alléchante apparence; ils deviennent vite replets. Les coquelets sont facilement des gibiers de cinq livres pesant à l'âge de cinq mois, alors que commence la ponte des poulettes.

Les Rockais, en un mot, justifient la confiance qu'on leur accorde de tous côtés. Aussi presque toutes les coopératives agricoles de Québec, les ont-elles adoptées comme leurs favorites. Et partout ils procurent pleine satisfaction.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE,
(Du Bulletin coopératif.)

Ration d'hiver pour quinze poules-pondeuses

Nous donnerons particulièrement les méthodes d'alimentation, ou rations, qui semblent convenir le mieux aux poules pondeuses, pendant l'hiver et encore pendant la saison d'incubation ou celle de la mue. Il est indispensable qu'elles aient alors une nourriture particulière.

On tient en tout temps, accrochés à un pied et demi du sol, des navets, des betteraves, des choux, etc., etc.

Matin: Cinq poignées de grains, jetées dans la litière, afin de faire travailler les poules.

Midi: Cinq ou six poignées de grains, encore jetées dans la litière.

Soir: Pâtée composée comme suit: une partie de farine de blé d'Inde, deux parties de son, deux parties d'avoine et trois parties de trèfle moulu, que l'on mélange avec des déchets de table, de cuisine, viande, patates, navets, carottes, etc. On y ajoute une cuillerée à thé de la poudre stimulante ainsi préparée: une partie de gingembre, une partie de moutarde; ½ partie de poivre rouge ½ partie de quinquina, et une partie de soufre le tout mélangé de façon à ce que la pâtée s'émiette. On ajoute à la pâtée une cuillerée à thé de sel.

Si l'on n'a pas de déchets de cuisins on fait tremper du trèfle pendant 12 heures, dans de l'eau chaude ou du petit lait, en asséchant le trèfle au moyen de la farine mentionnée dans le repas du soir.

On laisse les volailles manger cette pâtée pendant 10 à 15 minutes, et on a soin partout de leur en donner à satiété et de la leur servir aussi chaude que possible.

On sert cette pâtée trois fois par semaine, et, les autres jours, on donne des os broyés et de la viande de cheval ou de tout autre animal, sain, cuite ou crue, à volonté suivie de 8 à 10 poignées de grains. Si les déchets de cuisine ne sont pas riches en matière animale; si on n'a ni os broyés, ni viande, on ajoute à cette pâtée une demi-partie de farine de viande.

Les jours où l'on sert la pâtée, on ne donne que 4 à 5 poignées de grains.

Après le repas de la pâtée, on enlève ceux qui restent dans les augets afin que ceux-ci soient propres pour le repas suivant.

Le dernier repas de la journée devra être donné une heure avant que les poules aillent se jucher. Voir à ce qu'elles aient la jabot plein avant de se jucher. C'est le jugement et l'expérience de l'éleveur qui lui indiqueront, bien plus sûrement que les livres, la ration à donner. On s'étonnera peut-être de ne pas trouver dans ce traité des mesures bien définies et l'on pourra me dire qu'une poignée de grains peut varier beaucoup avec les mains qui la donne, et que le terme employé est trop vague. C'est cependant à dessein que je ne donne pas ici de poids ni de mesures qui doivent varier avec la race, l'âge, les saisons, etc., pour laisser plus large la part d'initiative de l'éleveur, plus apte que n'importe qui à décider ce qu'il faut à ses poules.

Le blé-d'Inde ne leur sera donné que pendant les grands froids d'hiver et les jours humides de l'automne. Il est préférable que ce blé d'Inde soit concassé.

En suivant ces principes, vos oiseaux seront actifs du matin au soir, l'hiver et les jours humides de l'automne. Il est préférable que ce blé d'Inde soit concassé.

En suivant ces principes, vos oiseaux seront actifs du matin au soir.

Toutes ces recommandations ont leur importance et doivent être observés très ponctuellement.

FRÈRE WILFRID, d'Oka.

Tous les hommes ne sont pas capables de se faire des amis; et il faut beaucoup de grâce, de bonté et de complaisance pour les conserver.

Avalure et apoplexie

Les excès dans le manger ont tué plus de monde que la diète et le jeûne; la constatation est vraie autant pour les bêtes. C'est ainsi que l'avalure et l'apoplexie en particulier sont chez les poules les résultats de la suralimentation ou d'une alimentation trop riche, aussi bien que d'une vie trop sédentaire. C'est le cas surtout dans les villes où l'on distribue aux oiseaux de basse-cour abondance de restes de la cuisine et où ils sont détenus dans des espaces trop restreints.

L'avalure est causée par l'inflammation de l'oviducte; celui-ci étant rétréci par la graisse, l'œuf alors généralement gros ne peut passer. L'inconvénient se présentera ordinairement si la poule a été longtemps sans pondre.

Voici d'ailleurs des détails qui feront saisir mieux la maladie ou ses diverses phases. L'oviducte est le canal par lequel l'œuf est conduit de la glande ovarienne au nid. En se détachant de la glande, l'œuf n'a encore que son jaune; ce n'est que dans l'oviculte que par degrés il s'achève en se revêtant de sa couche albumineuse, puis de ses feuillets membraneux et enfin de sa coquille. Selon qu'il s'y avance plus ou moins, il est plus ou moins complet. Et du moment qu'il arrête, il obstrue le passage et tous les autres le suivant sont bloqués; des autopsies ont fait constater dans le corps de la pondeuse jusqu'à quatre œufs prêts à sortir.

Le meilleur symptôme que nous puissions avoir pour nous aider à diagnostiquer le mal est la mise fréquente de la poule sur le nid sans qu'elle pondre. C'est bien ce qui fait dire à certains régisseurs peu expérimentés que leurs poules se préparent à pondre; en réalité elles ne se préparent pas, elles sont prêtes à pondre, mais c'est que l'œuf ne peut sortir.

La poulette à ses débuts, peut souffrir de cet inconvénient, mais surtout la vieille poule grasse âgée de deux à quatre ans, c'est ce qui expliquera que les œufs frais pondus ne seront parfois pas frais, qu'ils auront dès lors une forte saveur de vieux; gare surtout dans ce cas aux œufs fécondés, car ils se couvent tout aussi bien à l'intérieur de la poule que sous elle, même mieux à la faveur de la fièvre ardente provoquée par le mal.

Pendant que la poule s'essaie ainsi sur le nid, nous remarquons le rouge feu de sa crête. Le remède le plus pressant est alors une saignée à la crête, aux ergots ou sous une aile. Puis servez surtout au sujet trop sanguin une nourriture en grande partie composée d'herbe verte, de trèfle vaporisé, de légumes ou de son humecté.

L'apoplexie est souvent la conséquence de l'avalure. Déjà prédisposée à cette maladie par son embonpoint, particulièrement par l'abondance de sang, elle se pose sur le nid, et, à la fin ressentant davantage du malaise, elle redouble d'efforts pour se débarrasser de son œuf ou de ses œufs. Elle fait tant qu'elle finit par provoquer un épanchement du sang au cerveau et c'est la mort instantanée, sur le nid, au moment où elle semblait plus en santé que jamais. Si vous voulez constater la cause du décès, ouvrez votre poule et vous verrez en effet des œufs accumulés dans l'oviducte. Un peu auparavant, vous auriez pu

constater l'enflement, vous auriez aussi pu constater l'enflement et la peau aussi lisse que rouge de l'abdomen.

L'apoplexie peut aussi avoir les mêmes causes directes que l'avalure, sans celle-ci. Si on la constate par la mine que présente le sujet souffrant, employez-les mêmes remèdes que pour l'avalure. Mettez de la teinture de fer dans son breuvage et, si c'est en été, procurez-lui en plus de l'ombrage. C'est ici que l'on voit l'importance d'offrir aux volailles dans leurs cours une sorte de potager spécialement ensemencé de navette et de tournesols.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE,
(Du Bulletin coopératif.)



Le décornage des vaches

Je viens de recevoir une lettre d'un jeune cultivateur qui me demande de parler du décornage.

Il y a plusieurs moyens de décorner les animaux, tous sont bons, d'abord qu'ils sont fait avec précaution et d'une manière "propre".

Parlons de ce qui se pratique en campagne: Généralement le temps du décornage est, soit aux premières neiges ou au mois de mars et avril, un particulier parcourt la campagne avec un instrument assez grossier fait chez le forgeron et décorne à qui mieux mieux, dix cents par tête, trois pour trente sous.

L'instrument dont il se sert à servi sous son grand père et il lui a été légué par son père avec certaines améliorations, enfin un outil peu recommandable qui est traîné le plus souvent dans la charrette à côté des pieds du particulier qui se sont posés dans l'"allée" traditionnelle, qui n'est certainement pas toujours passée à l'eau de javelle.

L'instrument dans ces conditions est dangereux, car il peut provoquer de l'inflammation, du mal de tête, etc., mais si vous faites l'opération avec un décorneur bien tranchant et assez grand pour qu'il n'y a pas compression sur les montants de l'instrument, l'opération est rapide et la moins douloureuse.

Il serait de bonne pratique de désinfecter les cornes avant et après l'opération, si l'hémorragie qui s'en suit est grande, faites un tamponnement au désinfectant: sénatol, acide carbolique ou encore avec de l'eau vinaigrée.

L'instrument devrait être lavé et désinfecté après chaque troupeau décorné.

En France on pratique cette opération avec la scie, le vétérinaire seul est considéré capable de pratiquer l'opération. Après avoir rasé les poils on fait un trait de scie circulaire sur l'enveloppe cornée, ensuite on agit sur l'os lui-même, l'opération fini on place un pan-

sement goudronné sur la plaie on laisse le tout en place pendant quelques jours puis on refait le pansement une seconde fois, deux pansements suffisent à la guérison. Cette opération faite avec soin, en évitant de laisser tomber le brain de scie dans la corne est très bonne seulement elle est plus longue et plus douloureuse, je préfère le décornage, par sa rapidité.

Un autre moyen consiste aussi à couper les cornes à l'état de germes, sur le veau, vous faites une incision et vous brûlez à l'aide de caustique le tout se détache avec une croute épaisse, vous pouvez aussi l'enlever au couteau. Vous lavez la plaie et tout se cicatrise bientôt.

DR A. RAJOTTE, M.V.

Abatage et préparation du porc pour le marché

Le porc destiné aux grands marchés doit peser entre 100 et 250 livres, mais ne pas dépasser l'une ou l'autre de ces limites. Un bon porc d'après les exigences du marché, est celui qui a 67 mois et pèse 190 à 225 livres, excepté le porc à bacon qui doit peser de 140 à 180 livres. L'animal trop maigre et trop léger se vend très difficilement de même que celui qui est trop gras.

L'abatage est une opération très importante et qui influe beaucoup sur le prix, selon qu'elle est bien ou mal faite. Il faut donc la faire avec beaucoup de soin, si l'on veut obtenir de bons prix. Le porc doit être abattu la veille du jour où il sera expédié sur le marché. Pour le saigner, on le suspend par une patte de derrière à une poutre, au moyen d'une corde ou d'une poulie, à une hauteur convenable pour que celui qui doit faire la saignée puisse travailler avec aisance. On ne doit pas se servir pour cette opération d'un couteau trop long, autrement l'on court le risque "d'épauler"; le même danger existe, lorsque le porc est saigné par terre. La saignée est faite en enfonçant prestement le couteau dans la gorge de manière à couper l'artère. Quand le coup a porté juste, le sang s'écoule en deux ou trois minutes. Comme on le voit il est très important que cette opération soit bien faite, autrement le porc ne peut être vendu qu'à réduction, c'est-à-dire à deux ou trois sous par livre de moins que le prix du marché. Nous recommandons donc particulièrement de bien suivre les instructions sur ce point.

Après la saignée, le porc est plongé dans un réservoir rempli d'eau bouillante, pendant deux ou trois minutes, juste le temps d'humecter parfaitement toutes les soies. On le met ensuite sur une table et on le dépouille complètement de son poil au moyen d'un couteau.

Quand la peau a été parfaitement nettoyée, "grattée", le porc est de nouveau suspendu par les pattes de derrière. Il s'agit alors de l'ouvrir et d'enlever les intestins. Après quoi, nouveau bain, mais cette fois-ci à l'eau froide, et nettoyage complet tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. La toilette terminée, le porc est laissé ainsi suspendu jusqu'au moment de l'expédition. Dans cette position, il prend, en séchant et en refroidissant, la forme convenable.

L'emballage doit être non moins minutieux que l'abatage. Le moment venu d'expédier le porc abattu sur le grand marché, on l'enveloppe dans de la toile bien propre et de manière à le recouvrir entièrement. — Certaines personnes ont l'habitude de couper les pattes et la tête et de les mettre à l'intérieur du porc pour l'emballage. Cette pratique est condamnable et ne doit pas être suivie. Il vaut mieux laisser les porcs entiers et les emballer tel qu'ils sont, sans faire aucune amputation.

L'hygiène à l'étable

Comme je l'ai fait jusqu'ici, je continue à traiter de choses d'actualité afin que ceux qui s'y intéressent puissent en faire l'essai immédiatement si bon leur semble.

Parlons d'hygiène:

Si cette question a tant préoccupé nos législateurs; si elle a fait surgir des lois sévères s'introduisant jusqu'au foyer, même enlevant parfois l'autorité du chef de famille; lois qui nous portaient à maugrée, à taxer nos gouvernants d'absurdité, de trahison, mais dont nous reconnaissons l'importance maintenant; pourquoi n'accorderions-nous pas à l'hygiène une place importante dans le soin de nos troupeaux?

L'hygiène à l'étable est le complément de celle pratiquée à la maison car nous empruntons au règne animal une grande partie de notre alimentation. En outre de notre sécurité personnelle, elle constitue, une économie très appréciable aux cultivateurs en préservant les animaux contre diverses maladies auxquelles ils sont sujets, maladies souvent contagieuses, comme la tuberculose, etc.

Si l'hygiène est observée à l'étable la nourriture donnée sera plus profitable; les vaches laitières produiront un rendement plus abondant et plus riche. En principe, ces règles se résument comme suit: Bâtiments bien aérés, bien éclairés, température régulière plutôt froide que chaude, nourriture saine, eau potable, etc. Un local spacieux est toujours préférable, il contient une plus grande quantité d'air et exige moins de ventilation. Voici un système d'aération simple que j'ai moi-même adopté et dont je me permets de vous proposer l'essai.

Pratiquez dans le bas des murs des ouvertures de deux ou trois pouces de diamètre inclinés vers le sol au-dehors, afin que l'air s'introduise en remontant à l'intérieur. Il faudra multiplier ces bouches d'air en raison de la dimension du bâtiment. Mieux vaut les faire plus nombreuses et de plus petite dimension. Disposez-les de manière à ce que l'air ne frappe pas directement les animaux.

D'autres ouvertures de 5 ou 6 pouces de diamètre, seront placées au haut du mur, près du plafond pour expulser l'air vicié; une au moins sur chacun des murs et plus si le bâtiment a de grandes proportions. Ce système ne coûte rien et fonctionne à merveille. Je m'en sers pour régulariser la température du dedans.

Dans les temps froids, je ferme ces bouches d'air avec du fourrage afin que l'air puisse

circuler à travers les brindilles. Dans ces temps, l'air est plus pur, il faut moins de circulation.

N'oubliez pas de tenir la température régulière, ceci influe sur l'appétit et la santé des animaux. En observant un peu vous remarquerez que lorsqu'il fait trop chaud dans l'étable les animaux boivent outre mesure et cela leur cause de la diarrhée. Inutile de dire que cela leur est préjudiciable.

Au contraire si la température abaisse trop, les animaux ne boivent pas suffisamment ce qui n'est pas rationnel non plus.

La lumière est aussi très importante. Les rayons du soleil purifient l'air et détruisent les microbes. La pleine lumière est indispensable à la santé des animaux comme à celle de l'homme.

L'observance de ces règles maintiendra nos animaux en bonne santé. Si quelques-uns sont déjà atteints de maladies contagieuses, de la tuberculose, par exemple, le développement de la maladie sera plus lent, vous donnant ainsi l'avantage de constater le fait et de prendre vos mesures en conséquence. L'air pur exemptera ces animaux d'être suffoqués, exhalant de force les microbes contaminants.

Donc, souvenons-nous que l'air pur et la lumière sont deux grands facteurs de vie. Assainissons nos étables, nous y trouverons économie et nous accomplirons une œuvre d'humanité.

ANTOINE PHANEUF

ELEVAGE

HIVERNEMENT À BON MARCHÉ DES SUJETS REPRODUCTEURS.—On trouve dans le rapport des fermes expérimentales les résultats d'un grand nombre d'expériences sur l'hivernement à bon marché; tous les détails sont donnés. Une ration d'entretien bon marché doit non seulement faire vivre l'animal, mais aussi le maintenir en bon état de force et de chair, pour qu'il puisse remplir ses fonctions normales la saison suivante. Il faut, par exemple, hiverner le cheval de façon à ce qu'il puisse rapidement être mis en état de faire ses travaux au printemps. Les femelles pleines, les mâles en service doivent être vigoureux et en bon état de chair pour donner des jeunes robustes et vigoureux. Les jeunes bestiaux doivent être tenus en bon état de croissance, pour faire une augmentation de poids rapide et économique et arriver promptement au complet développement, qu'il doivent être destinés à la reproduction ou à la boucherie cette année. Voici quelques rations bon marché d'entretien qui ont donné de bons résultats:

1. Chevaux.—Donner pour chaque cent livres du poids du cheval, 1 livre de foin mélangé, 1 livre de paille propre d'avoine et 1 livre de navets. Ajouter une petite portion quotidienne, en parties égales, de son et d'avoine. On peut remplacer les navets et la paille par de l'ensilage, mais il faut éviter l'ensilage moisi. La paille d'avoine, propre et claire, avec, en plus, une gerbe d'avoine, a donné d'excellents résultats pour l'hivernement économique, spécialement dans les provinces des prairies.

2. Vaches de boucherie.—*Les vaches qui doivent vèler au printemps doivent être hivernées en bon état de chair.*—Voici une bonne ration: 10 livres de foin de luzerne ou de trèfle, 30 livres d'ensilage ou de racines et 10 livres de paille d'avoine propre. Sur les prairies, les gerbes d'avoine vertes remplaceront le foin et au moins une partie des aliments succulents.

3. Bœufs d'engrais.—*Poussez le développement de vos bœufs si vous le pouvez.* Voici une bonne ration d'hiver. Foin, (luzerne ou trèfle), 10 à 12 livres; racines 40 à 50 livres; ensilage de blé d'Inde, 25 à 40 livres, ou un mélange en parties égales de racines et d'ensilage, 50 livres; paille d'avoine propre, 5 livres; grain, si nécessaire, 2 à 4 livres ou un mélange composé d'avoine et d'orge en parties égales. Si le foin n'est pas très bon, si l'on manque de racines et d'ensilage, donner plus de grain et du grain plus riche.

4. Brebis.—La ration suivante est à recommander pour les premiers mois d'hiver: Foin, 2 à 3 livres, ou paille de pois non battue, 2 à 3 livres; racines 2 livres, ou ensilage et racines, 4 livres; donnez peu de ces dernières et faire prendre beaucoup d'exercice. Fournir du sel et de l'eau. Ne donnez du grain à cette époque que si les brebis sont maigres.

Alimentation de la fin d'hiver (avant l'agnelage).—Foin, 2 à 3 livres; ensilage 2 à 3 livres; grain, 1 à 3 livres; sel et eau. Ces méthodes d'engraisement devraient prévenir l'indigestion, le blocage et la constipation.

BOVINS DE BOUCHERIE.—*L'engraisement des bêtes à cornes est redevenu très avantageux même sur les terres très chères.*

La viande de bœuf et les animaux reproducteurs se vendent très cher actuellement parce que ces animaux sont en déficit dans le monde entier et ce déficit nous garantit une demande active pendant bien des années. Il y a donc plus d'argent à faire que jamais à bien élever toutes les sortes de jeunes bestiaux, soit pour la reproduction, soit pour la viande.

Développez et engraissez parfaitement tous vos bœufs pour faire compensation au manque d'animaux. Vous y gagnerez de l'argent.

N'employez que des bons reproducteurs de race, précoces, bien garnis de chair. Choisissez dès maintenant le taureau de la saison prochaine.

L'engraisement des bœufs en hiver est très avantageux, malgré la cherté des aliments; entre les prix d'automne des animaux maigres et les prix de Noël et de Pâques, pour les animaux mi-gras et fin-gras il existe un écart très considérable.

F. E. C.

La bergerie

BREBIS ET AGNEAUX A L'ÉTABLE

Bon foin de mil et de trèfle, paille, racines diverses comme les betteraves et les choux de Siam, tels sont les principaux éléments qui doivent constituer la nourriture des brebis pleines, à l'étable. Dès la troisième mois de la gestation il est bon d'ajouter à la ration un

aliment plus concentré, par exemple une ou deux poignées matin et soir, de son et de grain d'avoine. Ces substances seront toujours données à l'état sec, en mélange si l'on veut avec les racines découpées.

Les moutons ont la mauvaise habitude de se précipiter tous à la fois pour sortir de l'étable ou y entrer; il en résulte des bousculades dangereuses pour les bêtes qui portent, à cause des heurts et des compressions que ces bousculades peuvent amener; aussi la bergerie doit être pourvue de portes larges et à deux battants.

Les femelles pleines sont maintenues en bon état d'entretien c'est-à-dire ni maigres, ni trop grasses, c'est là meilleure condition pour elles. Quand le pis commencera à gonfler, on surveillera la brebis et à l'approche de la mise à bas, on l'isolera dans un local chaud où elle pourra se mouvoir à l'aise et on lui donnera une litière épaisse et riche.

Aussitôt après l'agnelage, faire prendre à la mère un peu de gruau chaud pour la réchauffer et pour stimuler la production du lait; on pourra y ajouter une ou deux cuillerées de mélasse pour prévenir la constipation. En même temps, bouchonner le petit afin de le sécher et le rapprocher de la mère en s'appliquant à l'amener à têter; le premier lait lui est indispensable pour le purger et débarrasser ses intestins.

Si une brebis donne naissance à un agneau mort et qu'une autre ait deux ou trois vivants, on donnera un de ceux-ci à la première.—Quand une mère a deux agneaux à nourrir, il importe de veiller à ce que le plus fort n'accapare pas la part du faible.—Lorsqu'un agneau perd sa mère et qu'il n'est pas possible de le faire adopter par une autre brebis, on le nourrira au biberon avec du lait de vache, tiède et coupé d'eau au début. Toutefois le lait de vache est beaucoup moins riche en principes alimentaires que celui de brebis; il contient moitié moins de matières grasses et une proportion encore moindre de caséine; on voit par là qu'il est indispensable de compenser cette différence, aussitôt que l'on peut faire accepter au petit animal un aliment supplémentaire riche en graisse et en azote.

La brebis qui nourrit doit recevoir une ration abondante composée de matières très substantielles, excellent foin, avoine en grain, son, tourteaux de lin si possible, regain de trèfle, racines, etc. Quand les agneaux sont en âge de manger des aliments solides, on commence par leur donner un peu de farine d'avoine ou de maïs et du foin haché très fin avec une poignée de graine de lin. Bientôt les dents de lait poussent, vers la quatrième semaine, et les jeunes animaux arrivent à partager la nourriture de leurs mères. Le sevrage complet a lieu entre trois mois et demi et cinq mois d'après le développement de l'agneau et sa vigueur. Si un agnelet arrivé à quatre ou cinq semaines semblait chétif et en retard auprès des petits du même âge que lui, on pourrait lui donner un peu de pois trempés.

Enfin comme disposition générale, on devra toujours tenir du sel à la disposition des moutons et ne pas leur marchander l'eau bien pure; on aérera la bergerie tout en y mainte-

nant une température de 55 à 60° F. De plus, les animaux seront toujours pourvus d'une litière parfaitement sèche, car l'humidité est la cause de la plupart des maladies qui atteignent les ovins.

D. M



Le meilleur moyen de conserver les patates

Les pommes de terre doivent être sèches dans une cave fraîche, bien ventilée et tout à fait obscure. Trop de patates sont rentrées négligemment tous les ans, dans des caveaux relativement chauds, mal ventilés, où elles sont entassées en gros tas; il en résulte des conditions presque idéales pour le développement des maladies dont les germes peuvent se trouver dans la récolte et des conditions très favorables à la pourriture. Ces négligences donnent lieu tous les ans à de grandes pertes. On paierait bien vite, par l'économie que l'on réaliserait, les frais de construction d'un bon appareil de ventilation dans la cave. Si l'on ne juge pas sage de faire cette dépense, alors que l'on cherche, par tous les moyens, à provoquer une circulation d'air autour des pommes de terre. Au lieu d'empiler les tubercules contre le mur ou sur le plancher, que l'on cloue d'abord des lattes un peu espacées l'une de l'autre et à six pouces ou plus du mur. Il y aura ainsi une circulation d'air derrière le tas. Que l'on fasse également un faux-plancher à environ six pouces au-dessus du vrai plancher, en assant des ouvertures entre les planches. L'air pourra ainsi circuler au-dessus du tas et dans le tas même. Enfin, si l'on doit faire de gros tas, que l'on construise à différents endroits, des ventilateurs carrés en lattes, et allant de la base jusqu'au sommet du tas. Grâce à ces ventilateurs et à l'air qui passe sur les côtés et au fond, les pommes de terre se conserveront en bien meilleur état que si elles étaient en une masse solide. Un autre bon système est de mettre les tubercules dans de grosses caisses à claire-voie. La ventilation qui se produit entre les lattes dont les caisses sont faites aide beaucoup à tenir les patates en bon état. Il se perd tous les ans, par la négligence sous le appo des milliers de boisseaux de pommes de terre, lorsqu'il y a des germes de maladie dans la récolte. La température de la cave ou du caveau doit être tenue autant que possible de 33 à 35° F. Plus les pommes de terre sont tenues froides sans gler, mieux cela vaut. Les tubercules qui germent perdent beaucoup de leur valeur alimentaire et de leur qualité pour la table. Ils perdent aussi beaucoup de poids et valent beaucoup moins pour la vente au printemps. On doit s'arranger de façon à pouvoir laisser entrer beaucoup d'air pur dans la cave au printemps, car c'est

à ce moment, qu'il est difficile de tenir les patates en bon état. C'est une précaution importante. Laissez entrer l'air pur le soir, lorsque la température extérieure est au plus bas point, et tenez la cave fermée pendant la journée.

Il est parfois difficile d'encaver toute la récolte au moment de l'arrachage; dans ce cas on peut mettre les pommes de terre en tas de 40 à 50 boisseaux, dans un endroit où l'eau ne séjourne pas. On les recouvre de paille et d'un peu de terre par-dessus la paille. Mais si les tubercules sont malades, il n'est pas sûr de les empiler de cette manière, et même lorsqu'ils sont sains il faut éviter le plus possible de les entasser dans le champ, car il est beaucoup plus facile de manutentionner la récolte lorsqu'elle est en cave que lorsqu'elle se trouve à l'extérieur, par un temps froid et peut être inclement. Si l'on constate à l'arrachage que les patates sont malades, on fera bien d'arranger, dans la grange un endroit sec, où on pourra pendant quelque temps, empêcher la gelée de pénétrer et y mettre les tubercules en tas de faible épaisseur.

Beaucoup de gens cultivent des pommes de terre pour la première fois cette année, en quantités plus ou moins grandes. Ils pourront suivre les méthodes que nous venons de décrire. Les autres—ceux qui ne cultivent que de toutes petites quantités—pourront encaver leur récolte dès qu'elle sera arrachée. Ils feront mieux de la mettre dans des boîtes ou dans des caisses à claire-voie que dans des sacs, car ces derniers sont exposés à pourrir. Cette méthode a un autre avantage, c'est que l'on peut plus facilement s'apercevoir lors que les tubercules germent comme ils font parfois en hiver; lorsqu'ils sont dans des boîtes on peut enlever les fermes au fur et à mesure de leur apparition. Lorsqu'on prend cette précaution, les pommes de terre se conservent mieux, mais il vaudrait encore mieux prévenir entièrement l'apparition des germes c'est-à-dire tenir les patates dans une chambre si obscure, et si fraîche qu'elles ne puissent pas germer. Avant d'encaver des pommes de terre, même en petite quantité, laissez-les bien sécher.

Dans les parties nouvellement colonisées, les colons n'ont pas encore de bonnes caves, ont parfois de la difficulté à conserver leur récolte. Il en est même qui sont établis depuis assez longtemps et qu'ils n'ont pas encore un bon endroit. Voici une méthode qui a donné de bons résultats sur la prairie, pour une quantité d'un millier de boisseaux. On creuse une fosse, dans le sol, de 14 pieds de large de 4 à 4½ pieds de profondeur et d'environ 30 pieds de long. On tapisse les côtés et les extrémités de cette fosse avec des planches pour empêcher la terre d'y tomber; mais on peut aussi, pour cela, se servir de perches si l'on a de la difficulté à trouver les planches. On remplit ce trou de pommes de terre jusqu'à une hauteur de 3½ pieds, puis on place des billots le long des côtés et des extrémités pour retenir la terre jetée en dehors et pour soutenir les perches du toit. On laisse la profondeur de ce billot et de l'élévation au centre du toit comme espace d'air, et l'on ne met rien du tout sur les pommes de terre, ni paille, ni autre substance. On construit un toit avec des perches serrées l'une contre

l'autre, en ne laissant qu'une légère élévation au centre du toit.

Lorsque les perches du toit sont en place, on les recouvre d'un peu de foin pour empêcher la terre de passer à travers. On recouvre alors ce toit de mottes de gazon bien posées et l'on rejette par-dessus ce gazon une partie de la terre que l'on a sortie du trou, de façon à obtenir une couche d'environ un pied d'épaisseur de terre et de gazon. Il suffira de mettre un autre pied d'épaisseur de fumier de cheval sec et bien pourri, pendant l'hiver le plus froid. La chaleur naturelle du sol tiendra la température assez égale. Il faut trois ventilateurs dans une fosse de cette dimension, mesurant chacun environ 4 x 6 pouces, faites en planches, un à chaque extrémité et un au centre. On pourvoit à ces ventilateurs en construisant le toit. Lorsqu'il fait très froid, on doit les boucher avec de vieux sacs et les recouvrir de caisses vides. Dès que les gelées commencent, on peut boucher permanentement le ventilateur du centre. Il ne faut pas mettre de pommes de terre immédiatement sous les ventilateurs des extrémités, car ces conduits ressuient et les tubercules recevant l'eau qui en dégoutte pourrissent. On peut descendre un thermomètre de temps à autre dans ces ventilateurs pour essayer la température. La température ne devrait pas tomber beaucoup au-dessous de 40° F., dans une fosse de ce genre. Il est bon de creuser un tunnel à un bout pour arriver aux pommes de terre au printemps. On fait ce tunnel aussi profond que la fosse, on le recouvre d'un toit comme la fosse et on le tient rempli de fumier ou de vieux sacs en hiver pour empêcher que la gelée n'y pénètre.

On trouvera des plans de caveaux à racines bon marché dans la circulaire d'exposition No 71, série des fermes expérimentales, "Plan de caveau à racines pour l'Ouest du Canada", et dans le rapport annuel du service des plantes fourragères, rapport des fermes expérimentales du Dominion, année 1914.

T. MACOUN,
F. E. C.

Chenilles ou oestres

Ces insectes appartiennent à la famille des Diptères.

À l'état larvaire, ils vivent en parasites de différents animaux. L'oestre du cheval ou "barbeau", par exemple, dépose ses œufs sur la robe de l'animal, et celui-ci en se léchant fait pénétrer ces œufs dans son estomac, où ils donnent naissance à des larves ou helminthes qui se nourrissent des sucs gastriques et qui, une fois leur développement terminé, sont expulsés avec les excréments pour achever leur transformation sur la surface du sol.

L'oestre ou chenille des bovidés dépose aussi ses œufs sur le poil du bétail, puis il vit ensuite à l'état larvaire dans les tumeurs qu'il provoque en s'introduisant sous la peau. Au printemps, quand la période d'incubation est terminée, il sort pour se métamorphoser. On l'appelle communément "taon à vache".

Tous les cultivateurs connaissent ces parasites. Nous croyons donc les intéresser en

leur faisant part d'un remède employé avec succès par M. G. Athinson, de Bishop's Mills, Ont., pour combattre les chenilles ou cèstres du bétail. Ce remède pourrait probablement être employé aussi efficacement contre l'cèstre des chevaux. Il consiste à l'aver le dos des animaux avec une saumure ou solution forte de sel et d'eau. Ceci doit être pratiqué durant les mois où les grosses mouches grises ou "taons à vache" déposent leurs œufs sur le poil des animaux. Il est également recommandable de faire quelques applications de cette solution pendant l'hiver. Ce remède aurait pour effet de faire sécher les cèstres et leurs larves.

EDOUARD DU SOL

Coin des Jardins scolaires

L'AGRICULTURE EST UNE PROFESSION

Tirer de la terre le plus de produits possible avec l'emploi des moyens les plus simples et les plus économiques, c'est ce qu'on appelle l'Agriculture.

Pour le simple cultivateur, l'agriculture est un art, elle est une science pour l'agronome, c'est-à-dire pour l'homme qui médite qui perfectionne, qui ne prend le fait que comme point de départ pour les explorations de sa pensée, pour l'application de ses théories.

Condamné à manger son pain à la sueur de son front, l'homme fit assurément à la culture de la terre sa première occupation; mais l'agriculture n'a pas le seul avantage de la primauté sur les autres occupations de l'homme elle est encore la plus nécessaire, la plus étendue, la plus facile, la plus productive pour le pays, la plus prodigieuse dans ses résultats, elle qui approche le plus de la création, celle qui met le plus l'homme en rapport avec Dieu.

L'agriculture est la profession la plus nécessaire. Elle seule fournit à l'homme les aliments pour soutenir son existence, les vêtements pour couvrir son corps, le logement et les autres choses dont il a besoin.

Mais si l'homme isolé doit sa vie et son bien-être à l'agriculture, les nations ne lui doivent pas moins leur existence et leur prospérité: l'absence même momentanée, de ses largesses porterait partout le désordre. Et d'ailleurs, quel est le genre d'industrie qui n'ait pas à réclamer le secours de l'agriculture? La navigation lui doit ses vaisseaux et ses provisions; le commerce ses matières premières, le manufacturier n'a presque en main que ses produits; la médecine lui doit ses plantes, la peinture ses toiles, ses pinceaux et la plupart de ses couleurs; pas un homme sur la terre qui ne soit environné et chargé de ses bienfaits.

II

L'agriculture est la profession la plus facile et la plus simple.

L'agriculture ne repousse ni les sciences, ni les lettres, mais elle réclame bien plus impérieusement l'esprit d'observation, le bon emploi des moyens que donne l'expérience du passé, le courage, l'activité. Les forces qu'elle

emploie sont aussi faciles à obtenir que les instruments dont elle se sert sont simples. Un bon attelage de chevaux ou de bœufs, quelquefois d'un et l'autre, des voitures grotesques, mais solides, une charrue, une herse, des bêches, des pioches des fourches, des faux, des faucilles et peu de choses en plus lui suffisent pour ameublir le sol; c'est-à-dire le rendre propre à donner passage aux racines, à l'eau pluviale, à l'air, à la chaleur et à récolter les riches produits de la terre.

IV

L'agriculture est la profession la plus prodigieuse dans ses résultats, la plus semblable à la création et la plus agréable à contempler. Rien de plus merveilleux que la végétation c'est une vraie création journalière dont le cultivateur est la cause secondaire: un grain un pépin, un noyau est jeté en terre et voilà qu'une puissance mystérieuse s'empare de son être, repond en lui un esprit de vie et un pouvoir de fécondité.

Une herbe paraît, une tige se développe; s'allonge plus ou moins suivant l'espèce qu'elle doit renouveler. Peu après, des fleurs apparaissent, des fruits se montre à l'œil du cultivateur, s'offrent à sa main laborieuse et lui donnent trente, soixante, cent, mille, pour un. Certaines semences donnent au cultivateur plus d'occupations, parcequ'elles doivent être renouvelées chaque année; d'autres comme pour le dédommager survivent à plusieurs générations humaines pour les enrichir successivement, sans leur demander ni soins, ni culture.

Les boutures et la greffe offrent de nouvelles merveilles à l'homme qui en examine les merveilles c'est une simple branche mise en terre qui se donne des racines et produit une plante semblable à celle dont elle a été extraite; c'est un simple rameau placé par incision sur un sauvageon et qui force la sève, en passant par ses interstices, à produire des fruits délicieux, au lieu de fruits amers que par nature il devait porter.

N'est-ce pas encore la végétation, c'est-à-dire l'œuvre de l'agriculteur, qui offre à la vue le plus beau spectacle?

Transportez-vous au haut de cette montagne et voyez d'abord les rayons du soleil levant se reflétant sur les gouttelettes de rosée qui couronnent le sommet de chaque brin d'herbe et les changeant en des milliards de perles! Voyez ces innombrables arbres fruitiers, formant d'abord autant d'énormes bouquets de fleurs à mille couleurs diverses, se chargeant plus tard d'une quantité prodigieuse de fruits aussi beaux à la vue, qu'agréable au goût et utiles à la santé de l'homme. Contemplez le majestueux balancement de ces arbres séculaires dont les sommets semblent se confondre avec la mer; voyez ce champ de blé ondoyant, ses tiges balancant ses épis comme les flots d'une mer légèrement agitée par un doux zéphir voyez ce parterre, qu'une main humaine a planté, mais que Dieu seul a embelli; quoi de plus admirable, quoi de plus capable de nous porter à Dieu?

Mais pourquoi nous arrêter à tel genre ou à telle espèce, lorsque, dans les produits de l'agriculture, tout est grand, tout est sublime! Ces proportions si parfaites, ces traits si purs, ces convenances si variées, ne se font

pas moins remarquer dans le brin d'herbe, que vous foulez aux pieds, que dans ces végétaux superbes dont les ombres se déploient avec tant de majesté sur nos têtes? Rien n'est monotone dans la campagne: chaque genre de culture et de produit offre des variations; chaque saison présente un nouveau spectacle, de nouvelles plantes, de nouvelles fleurs, de nouveaux fruits, de nouvelles couleurs, etc., etc.

En vain l'on essaierait d'inviter ce que l'agriculture a planté et que Dieu a fait croître et embelli; un brin d'herbe même le désespère parceque l'art ne vient que de l'homme et que le brin d'herbe vient de Dieu.

L'agriculture est donc une profession, la plus belle, la plus grande et surtout celle, de laquelle on peut le plus s'enorgueillir.

Aimons donc l'Agriculture!

FRANÇOIS LA ROCHE

Questions et Réponses

1.—Où peut-on se procurer la carte murale expliquant le système de la rotation triennale.—G. P.

Réponse—Vous pourrez vous procurer cette carte en vous adressant à M. L.-O. Pagé, inspecteur d'écoles, Lotbinière, Co Lotbinière, P. Q.

2.—Où puis-je me procurer le livre "JOURNAL DE MON JARDIN"?

Réponse—Vous pourrez avoir ce livre en vous adressant directement à M. J.-C. Magnan, B.S.A., agronome, St-Casimir, Comté de Portneuf, P. Q.

Petites notes

Les filles naissent avec un violent désir de plaisir. Les chemins qui conduisent les hommes à l'autorité et à la gloire leur étant fermés, elles tâchent de se dédommager par les agréments de l'esprit et du corps; de là vient leur conversation douce et insinuante; de là vient qu'elles aspirent tant à la beauté et à toutes les grâces extérieures et qu'elles sont si passionnées pour les ajustements: une coiffe, un bout de ruban, une boucle de cheveux plus haut ou plus bas, le choix d'une couleur, ce sont pour elles autant d'affaires importantes. (Fénélon)

TERRE A VENDRE

Grande terre située à St-Valère, comté d'Arthabaska, à 3 » milles de l'église et à 3 » milles de la station du Grand-Tronc, à la Rivière Noire. Étendue: 6 arpents de largeur par environ 32 arpents de profondeur. De 54 à 55 arpents de faits à la charrue. Bonne maison, grange et étable réparées. Bon sol. Terre à bois franc.

Excellentes conditions de paiement.

S'adresser au Dr T.-D. Geoffrey, M.V.,
Victoriaville, Arth.



**CROWN BRAND
CORN PURE SYRUP**

Les enfants le préfère au beurre le plus dispendieux. Pourquoi ne pas épargner plus d'argent en employant plus de ce sirop.
En canistre de 2-5-10 et 20 lbs. Jarres de 3 lbs.

Demandez notre livre de recette gratis 34

THE CANADA STARCH CO. LIMITED, - MONTREAL.

Au Foyer Féminin

Là fleurit le bonheur à côté du devoir.

Un nouveau cercle de fermières

Grâce à l'initiative et à l'esprit d'avancement de MM. Arthur Godbout, M.P.P., et J.-M. Côté, I.E., qui ont donné suite au désir manifesté par des dames et jeunes filles de St-Georges de Beauce, un nouveau Cercle de Fermières vient d'être fondé en cette localité, avec une vingtaine de membres fondateurs.

M. A. Desilets, B.S.A., directeur des Cercles a fait les frais d'une première assemblée générale de ce groupe dimanche le 15 décembre dernier. Le Cercle veut rivaliser d'activité avec ceux déjà établis en cette province et il a les éléments voulus pour réaliser son noble idéal.

Bon succès et félicitations!

YOLANDE

Les vieilles horloges

A les ouïr sonner, on dirait des afeules
Qui, la quenouille au doigt,
Le soir, au coin du feu, se parlent toutes
Des choses d'autrefois. [seules]

Oh! le timbre attristé de leur voix frêle et rare,
Oh! les gémissements
De leur vieux, très vieux cœur que l'on devine
De ses lents battements! [lavare]

Tout cela souffre, tout cela gémit et pleure
Comme l'eau qu'on entend,
Goutte à goutte, du toit fêlé d'une demeure,
Filtrer en sanglotant!

C'est qu'à force d'avoir sonné des agonies,
Des adieux et des glas,
Voici qu'il leur a pris des pitiés infinies.
Pour les maux d'ici-bas.

Elles ont brisé tant d'âmes et de rêves,
Que l'on croirait sentir,
Dans leurs pulsations anxieuses et brèves,
Un vague repentir.

Oh! surtout elles ont vu mourir tant de vies
Que lasses, à leur tour,
Les horloges des temps passés ont des envies
De mourir à leur tour.

LOUIS MERCIER

Aux ménagères

POUR VOS CONSERVES ALIMENTAIRES

Notre ami et collaborateur, M. Jos.-E. Grisé, B.S.A., vient de publier au Ministère de l'Agriculture de Québec, un ouvrage attendu depuis longtemps par les maîtresses de maison, Jeunes Fermières et élèves des Écoles ménagères de cette Province. Ce livre, d'une toilette agréable, est rempli de renseignements clairs, bien détaillés, et il est illustré de plus de 100 gravures qui aideront à faire mieux comprendre les méthodes que l'auteur nous propose pour conserver, intactes et frais, nos légumes, fruits et petits fruits et aussi nos viandes. Les procédés qu'il enseigne sont praticables à la maison; c'est pourquoi nous insistons pour que toutes en profitent, assuré que nous sommes des résultats précieux qu'il apportera dans la bonne économie domestique.

L'ouvrage est divisé en quatre parties. La première expose sommairement les principes scientifiques sur lesquels est basé la mise en conserve des aliments. La seconde partie donne les principales méthodes de conservation qu'on peut adopter en grand ou en petit. La troisième enseigne le choix, la préparation et la stérilisation des produits, et, la quatrième et dernière partie, fournit

en détails la manière de procédés pour mettre chaque produit en boîtes, chaudières, pots ou bocaux, à l'abri de toute détérioration.

Le livre se termine par un tableau précieux à consulter quand on procède à la fabrication des conserves à la maison. Il indique en 12 points ce qu'il est bon de se rappeler en faisant le travail d'exécution.

Nous sommes convaincu que ce manuel arrive au bon moment, à l'heure où il ne vous est plus permis de laisser perdre une bouchée par négligence ou faute de soins: Aussi, croyons-nous, qu'en outre des nombreuses demandes faites déjà au Ministère à ce sujet, toutes les bonnes ménagères seront heureuses de se le procurer et de s'en faire un guide et un ami utile à la maison.

On recevra donc le Bulletin No 49, "De la fabrication des Conserves alimentaires à la maison", et cela gratuitement, en adressant sa demande à M. J.-E. Grisé, département de l'Agriculture, Québec.

A. D.

Bonne cuisine

Deux petites carottes, deux poireaux moyens, quatre feuilles de laitue, huit feuilles d'oseilles, deux litres d'eau, gros comme une noisette de beurre, deux ou trois branches de cerfeuil. Mettez le tout dans une casserole, laissez cuire un quart d'heure et passez à la passoire. Ce bouillon se boit tiède.

POTAGE PURÉE DE POIS

Faites cuire une bonne poignée de pois cassés dans de l'eau, salez, passez et versez sur des tranches de pain grillé, en ajoutant un bon morceau de beurre.

o o o

CONCOMBRE EN SALADE

Les couper par tranches et les faire mariner 24 heures dans du vinaigre bien épicé. Ensuite les assaisonner comme une autre salade.

CONCOMBRES A LA DÉCHAMEL

Faites une sauce avec de la crème, du lait, une pincée de farine et du beurre; mettez-y chauffer les concombres, sans laisser bouillir.

POMMES DE TERRE OU PATATES FRITES

Ce plat, qui semble facile, est souvent manqué par plus d'une bonne cuisinière; la recette suivante permettra de réussir parfaitement: Prenez des patates fraîches de même grosseur, une fois épluchées et coupées, vous les lavez et les essuyez dans un torchon propre. Faites chauffer un bon morceau de beurre dans une casserole plate ou dans une poêle bien propre et placez-y vos patates sur un seul rang pour qu'elles nagent à moitié dans le beurre et faites frire à petit feu les retournant souvent. Une fois cuites et dorées, placez-les de nouveau dans une autre casserole, dans laquelle vous aurez fait chauffer un autre morceau de beurre. Dressez-les ensuite sur un plat, salez et arrosez légèrement avec le beurre de la dernière casserole.

"Cordon Bleu"

Pour les colons producteur de bois de pulpe

L'ASSOCIATION CANADIENNE DE PRODUCTEURS DE BOIS DE PULPE, ENREG.

Bureau chef Edifice Dandurand.

BUT DE L'ASSOCIATION

L'Association Canadienne des Producteurs de Bois de Pulpe, vient d'être fondée pour répondre à un besoin pressant du colon; celui de lui faciliter la vente de son bois en lui assurant un prix plus élevé et les garanties d'un prompt paiement.

C'est un fait bien connu des colons,—et ils ont bien raison de le déplorer,—que le producteur de bois de pulpe est actuellement aux prises avec quantités d'intermédiaires, qui l'empêchent de négocier directement avec l'acheteur définitif, et prennent pour eux la grosse part du profit qui devrait aller au colon. L'Association se propose de mettre le producteur en relation

directe avec celui qui utilise son bois et qui en est en conséquence le véritable acheteur. En poursuivant ce but, elle va supprimer du coup ces trois ou quatre intermédiaires, qui sous forme de commerçants ou d'agents gros ou petits, parfois peu solvables, se font des commissions considérables au détriment du producteur. En supprimant ces commissions, l'Association permet au colon de vendre son produit plus cher et lui ouvre un marché plus facile auprès des industriels, lesquels seront plus satisfaits de négocier directement avec lui que de passer par intermédiaires.

MOYEN D'ACTION DE L'ASSOCIATION

Pour arriver à ce but, voici comment l'Association procède:

1.—Elle fait souscrire au colon qui veut en faire partie, une autorisation de vendre son bois en son nom, au prix minimum fixé par le colon lui-même; si l'Association peut vendre à un prix plus élevé que le prix indiqué, c'est toujours au bénéfice du colon puisque la vente est faite en son nom.

A TOUS NOS CLIENTS, ET A CEUX QUI NOUS FERONS HONNEUR DE LE DEVENIR
NOUS OFFRONS NOS VOEUX DE BONNE ET HEUREUSE ANNEE

Nous profitons du nouvel an pour offrir nos sincères remerciements, pour l'encouragement que nos compatriotes nous ont si bien donné dans le passé.

De notre côté, nous avons le plaisir d'annoncer pour l'année qui commence, que nous sommes mieux organisés que jamais pour remplir avec soin et promptitude, toutes les commandes.

Demandez notre catalogue général de 1918, ou les catalogues d'aviculture, d'apiculture, broyeurs d'os, etc., ils vous seront envoyés GRATIS. Sachons nous encourager les uns les autres, car si l'avenir est à ceux qui luttent, elle est aussi à ceux qui savent encourager leurs compatriotes.

La Compagnie J.-A. GAULIN, Limitée,

BEAUPORT, QUÉ., CAN.

La Couveuse "QUEBECOISE" rapporte des succès extraordinaires, et sachez quelle est la meilleure pour donner des beaux gros poulets. Nous avons des Couveuses de 60 à 2,000 œufs. Avec chaque machine un livre en français, vous est fourni gratuitement, sur l'élevage de la volaille, et la conduite de l'appareil.

DEMANDEZ NOS PRIX AUJOURD'HUI MÊME



BANQUE D'HOCHELAGA

CAPITAL PAYE \$4,000,000
FONDS DE RESERVE. \$3,700,000

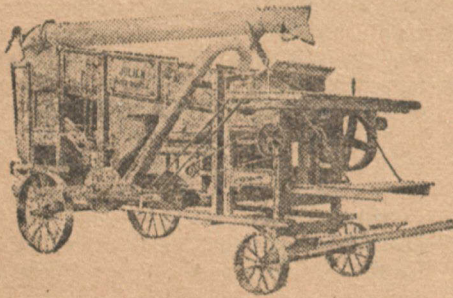
Operations generales de banque.

Caisse d'Epargne à toutes les succursales

Notre service de correspondants étrangers nous permet d'émettre aux meilleurs taux des chèques et mandats payables dans tous les pays.

SUCCURSALES Québec: 132 rue St-Pierre, H. Collette, Gérant.
St-Roch: 60 delà Couronne, W Robert, Gérant.
Haute-Ville: 382 rue St-Jean, G. Myrand, Gérant.
St-Sauveur: 794 rue St-Valier, J. E. Pouliot, Gérant.
Limoulou: 212 3ième avenue, I. Bérubé, Gérant.

SEMEZ DU TREFLE

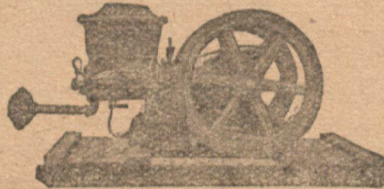


Enrichit le sol, ameublir les terres compactes et consolide les terres légères. C'est une grande source de richesse, surtout depuis qu'il est possible de se procurer à bon compte une batteuse mécanique parfaite.

CETTE BATTEUSE est fabriquée par nous. Elle résout toutes les difficultés, elle est légère, pratique, économique. C'est la seule qui donne de bons résultats. Une machine de 4 forces bat 250 livres de grains en 10 heures. Une de 6 et 7 forces bat jusqu'à 1300 livres en 10 heures.

POUR VOTRE ENGIN A PETROLE OU GAZOLINE

Nous avons l'engin le plus simple, le plus facile à conduire, le plus économique et garanti sous tous les rapports. Demandez-nous notre catalogue et nos prix.



Il vous faut probablement un **EPANDEUR D'ENGRAIS**. Notre machine étend l'engrais sur 50 pouces de largeurs. Il se règle facilement de façon à distribuer de 3 à 25 voyages d'engrais par arpent. Il est doux de traction, très léger et bas de chargement. A l'épreuve de tout cassage.

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE GENERAL DE MACHINES AGRICOLES
IL VOUS INTERESSERA

LA CIE CHS. A. JULIEN, LIMITEE, -- PONT-ROUGE, P. Q.

2.—L'Association est en relations constantes avec les industriels canadiens, anglais, américains ou autres, et traite avec eux au nom du colon. Elle s'occupe elle-même pour lui et suivant son autorisation de leur vendre le bois qu'il lui a confié. Elle le vend le plus haut prix possible, mais jamais en bas du prix minimum fixé par le souscripteur.

3.—L'Association fait les contrats de vente au nom du colon et fait donner par l'acheteur, les garanties nécessaires pour couvrir le paiement.

4.—Dès qu'une vente est faite, l'Association fait déposer à même les garanties de l'acheteur, à la banque la plus rapprochée du colon vendeur, l'argent nécessaire pour payer le bois vendu.

5.—Aussitôt que ce dépôt est fait, l'Association avise le colon de charger son bois.

6.—L'Association à raison du chiffre important d'affaires qu'elle fait, est en mesure de procurer au colon des facilités plus grandes pour obtenir des moyens de transport.

7.—Dès que le colon aura chargé son bois, il se fait livrer au connaissance d'expédition (bill of lading), et y attache son état de mesurage, puis il porte le tout à la banque indiquée par l'Association, et sur livraison de ces documents, la banque lui paiera immédiatement le coût de son bois, d'après les mesurages, moins les retenues ci-après indiquées.

8.—Sur le montant du compte du colon, la Banque retiendra une piastre par corde, pour permettre à l'acheteur de vérifier les quantités. Si dans un délai de quarante jours le mesurage du colon n'est pas contesté à la Banque, celle-ci remettra la piastre au colon. Si l'acheteur conteste le mesurage du colon à la livraison, son bois sera mesuré de nouveau par un officier licencié et le coût du mesurage sera chargé à celui qui sera jugé être en défaut, la balance du prix sera ajustée en conséquence.

9.—La Banque retiendra aussi cinq pour cent (5%) du prix de vente, d'après l'état de compte du colon, pour être remis à l'Association pour ses frais d'administration. Le colon n'aura rien autre chose à payer pour bénéficier du concours de l'Association.

CONCLUSION

Comme on peut le voir par l'exposé ci-dessus, le système inauguré par l'Association est très avantageux; il va éviter beaucoup de trouble au colon, car il n'aura pas besoin de se déplacer; l'Association en effet va se tenir en relations constantes avec lui, par le moyen de délégués et de correspondances; les acheteurs également vont sauver beaucoup de frais, puisqu'ils n'auront à traiter qu'avec l'Association à ses bureaux permanents. Le marché sera ainsi simplifié.

Plus les colons s'uniront dans l'Association, plus il auront de force pour obtenir des prix plus avantageux, cela, sans nuire à l'acheteur qui a toujours intérêt à ne se servir d'intermédiaires. De sorte que, en payant cette légère administration de cinq pour cent (5%) le colon jouira de tous les bénéfices de la vente directe et encaissera pour lui les profits énormes qui jusqu'ici ont été faits à ses dépens.

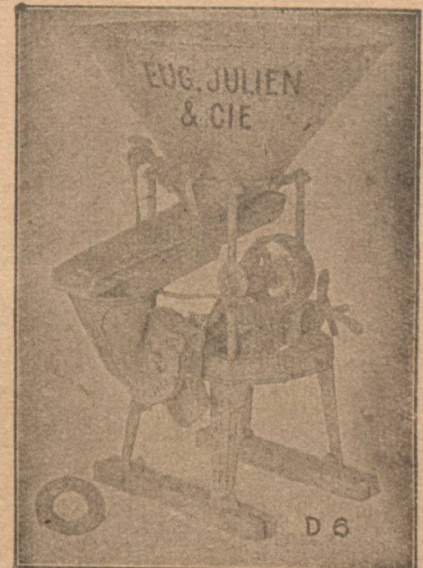
A vous donc Colons, Producteurs de bois de pulpe, de confier vos ventes à l'Association Canadienne des Producteurs de bois de Pulpe, pour commencer fin retirer un juste prix de votre labeur.

N. B.—Tout colon, qui a du bois de pulpe à vendre pourra s'adresser, pour informations, plus précises, au Secrétaire de l'Association Canadienne des Producteurs de Bois de Pulpe, Édifice Dandurand, Montréal.

CETTE

MOULANGE

est mue par un engin
à gazoline de 4 forces



Cette Moulange peut
moudre de 4 à 12 minots
à l'heure.

Cette Moulange fait
plus de travail avec le
même pouvoir que n'im-
porte quelle moulange.

COMPRIANT \$57.00

Nous avons aussi
CONCASSEURS,
HACHE-PAILLE,
COUPE-RACINES, Etc.

J. Fleury's Sons
AURORA, ONT.

AGENTS:

Eug. Julien & Cie, Ltée
QUEBEC

Les prix du porc dans 12 mois

Le Canada et les Etats-Unis sont priés d'augmenter leur production de cochons autant que possible afin de parer à la disette sérieuse de viande en Grande-Bretagne, France et Italie.

Le déficit en Europe est la meilleure garantie de la stabilité du marché aux cochons pour les prochains douze mois. Il y a 150,000,000 bêtes de moins aux troupeaux d'Europe qu'avant la guerre. Il y a eu une diminution de 32,425,000 cochons — environ dix fois le nombre de cochons au Canada aujourd'hui.

Aux Etats-Unis il y a dix pour cent moins de cochons vifs aujourd'hui qu'il y a un an. De plus, les caves des fabricants américains de conserves n'ont jamais été aussi dépourvues des produits du porc au début de la saison d'hiver que cette année. Durant octobre, 31,000,000 de livres de viande sont sorties des seuls entrepôts de Chicago et une descente semblable eut lieu ailleurs.

Moins d'arrivages de cochons

Un autre indice de la diminution de la production du porc est le chiffre des arrivages aux abattoirs américains

Jusqu'à fin d'octobre 1916, il était de 33,035,831 cochons.

Jusqu'à fin d'octobre 1917, il était de 28,314,598 cochons.

Soit une diminution énorme en 1917 de 4,721,233 cochons.

Pour le seul mois d'octobre 1916 les arrivages étaient de 3,592,016 cochons. Pour octobre 1917 ils étaient de 2,498,244 cochons. Soit une diminution de 1,093,772 cochons pour le dernier mois dont nous ayons les chiffres.

Au Canada, les arrivages aux abattoirs, du premier janvier à fin novembre 1916, étaient de 998,131 cochons. Pour la même période en 1917 les arrivages étaient de 368,196 cochons. Soit une diminution de 129,935 cochons aux Canada.

Pendant que l'approvisionnement de cochons diminuait en Europe et en Amérique, la consommation de lard fumé et jambons augmentait énormément outremer depuis le commencement de la

guerre. Voici une statistique des importations anglaises:—

En 1913 elles étaient de 638,000,000 de livres.

En 1914 elles étaient de 664,000,000 de livres.

En 1915 elles étaient de 896,000,000 de livres.

En 1916 elles étaient de 1,086,000,000 de livres.

Vu l'énorme disette de cochons et autres bestiaux en Europe et la diminution notable de cochons vifs en Amérique du Nord, tout semble indiquer l'établissement de prix élevés et un marché stable pour les cochons durant les prochains douze mois et plus.

L'action du gouvernement

L'annonce du contrôle gouvernementale et de la limitation des profits des fabricants de conserves assurera confiance et stabilité au marché du porc. Voici en résumé l'annonce du gouvernement —

"1. Aucun fabricant de conserves aura droit à un profit dépassant 2 pour-cent de son chiffre d'affaires annuel, c'est-à-dire le total de ses ventes durant l'année.

"2. Si le 2 pour-cent du chiffre annuel dépasse 7 pour-cent du capital réel placé dans l'entreprise, les profits seront encore restreints comme suit:—

"(a) Jusqu'à 7 pour-cent du capital, les profits resteront au fabricants

"(b) Si les profits dépassent 7 pour-cent sans dépasser 15 pour-cent, la moitié des profits dépassant 7 pour-cent ira au fabricant et l'autre moitié au gouvernement.

"(c) Tous les profits dépassant 15 pour-cent iront au gouvernement.

L'action des Etats-Unis

En plus de l'action du gouvernement canadien, M. Herbert Hoover, Contrôleur des Vivres aux Etats-Unis, déclare dans un bulletin officiel:—

"Je désire donc faire cette déclaration formelle: que, en autant que le peut l'Administration américaine des vivres, par son influence sur l'achat du porc et de ses produits pour l'exportation, elle fera tout son possible pour faire maintenir les prix

du porc en raison du coût d'élevage, afin d'assurer non seulement les coûts de production, mais une juste rémunération à l'éleveur.

"Par un système de contrôle par permis des fabricants et intermédiaire, l'Administration des vivres aidera encore les éleveurs. Ce système tendra à l'abolition de la spéculation, la punition des profiteurs, et l'assurance que le consommateur obtiendra le profit à juste proportion du prix de l'éleveur, et que, vice versa, le producteur aura sa juste part du déboursé du consommateur.

Cette décision du gouvernement américain d'appuyer le marché aux cochons aura un effet salutaire sur le marché canadien, parce que tout ce qui affecte le marché aux bestiaux américain répercute au même degré presque sur le marché canadien.

L'action des gouvernements américain et canadien, vu en raison des chiffres indiquant la forte diminution de production de cochons en Europe et aux Etats-Unis et de ceux indiquant l'augmentation énorme des importations anglaises de bacon et jambon depuis la guerre, donne grande confiance en la fermeté du marché aux cochons pour l'année prochaine.

Conservez les jeunes truies

Les jeunes truies abattues maintenant ne donnent que 150 livres de viande chacune. Par l'élevage, elles peuvent produire plusieurs fois cette quantité de viande pour le marché en dix ou douze mois. Chaque livre de porc ainsi produite trouvera acquéreur.

Le bacon est de nécessité militaire. C'est la forme la plus compacte sous laquelle on peut fournir la viande aux armées. Il contient 50 pour-cent de gras qui vaut le double de l'amidon comme générateur de vigueur et d'énergie.

Le bacon est la grande nourriture "de combat." Il faut en fournir des centaines de millions de livres aux armées alliées, et c'est du Canada et des Etats-Unis qu'on l'attend. C'est dire qu'une production très intense de cochons est indispensable en 1918.

Ministère de l'Agriculture de la Puissance du Canada

SERVICE DES BESTIAUX

OTTAWA

Décisions judiciaires

CONCERNANT LES JOURNAUX

1.—Toute personne qui retire régulièrement un journal du bureau de poste, qu'elle ait souscrit ou non, que ce journal soit adressé à son nom ou à celui d'un autre est responsable du paiement.

2.—Toute personne qui renvoie un journal est tenue de payer tous les arrérages qu'elle doit sur son abonnement, autrement, l'éditeur peut continuer à le lui envoyer jusqu'à ce qu'elle ait payé. Dans ce cas, l'abonné est tenu de donner en outre, le prix de l'abonnement, qu'il ait retiré ou non le journal du bureau de poste.

3.—Tout abonné peut être poursuivi pour abonnement dans le district où le journal se publie, lors même qu'il demeurerait à des centaines de lieues de cet endroit.

4.—Les tribunaux ont décidé que le fait de retirer un journal du bureau de poste, ou de changer de résidence et de laisser accumuler les numéros à l'ancienne adresse constitue une présomption et une preuve *prima facie* d'intention de fraude.

Envoyez tous les jours, les enfants à la messe

L'Église désire beaucoup que les enfants, si c'est possible, assistent tous les jours à la sainte Messe. Les enfants sont, avant tout, la propriété de Dieu qui les a créés, qui les conserve et qui sera un jour leur béatitude. Il faut donc que les parents et les éducateurs élèvent les enfants pour Dieu, par les pratiques religieuses.

Or, la sainte Messe est le centre et le foyer de la religion catholique; c'est par elle, comme continuation du sacrifice du Calvaire, que les fleuves des Sacrements sont continuellement nourris pour que nous ayons toujours la vie en surabondance.

Or, si les enfants quand ils peuvent fréquenter la Messe les jours d'œuvre, s'habituent à puiser dès leur bas âge à cette source d'eau vive, ils ne peuvent plus vivre, plus tard, sans cette nourriture fortifiante et trouveront toujours le chemin de l'église.

Tandis que, si les enfants ne sont pas habitués à fréquenter la Messe les jours de semaine, s'ils le peuvent, ils risquent bien plus tard de manquer la Messe même les

dimanches, surtout quand ils ne sont pas surveillés par des parents et par l'opinion publique d'une paroisse catholique, ce qu'on remarque généralement chez ceux qui habitent les villes ou qui quittent la maison paternelle, au service militaire, etc.

Il importe donc que les parents habitent leurs enfants à fréquenter la sainte Messe et à aimer ses cérémonies, s'ils ont à cœur de sauver les âmes de leurs chers prédestinés.

Qu'on ne dise pas que les petits enfants ne comprennent pas beaucoup la Messe; les mères, d'après l'Évangile amenaient aussi leurs petits enfants auprès de Jésus, sans que ceux-ci sussent même où ils allaient et ce que signifiait la bénédiction que Jésus leur donnait; et cependant ils furent bénis.

Ainsi les enfants que leurs parents envoient à la Messe seront bénis par Jésus-Christ. La rosée de la grâce, depuis l'autel, tombe dans le cœur des enfants sans qu'ils s'en aperçoivent et fortifiés par cette rosée céleste, ils grandiront en grâce et en sagesse devant Dieu et devant les hommes.

PRIX COURANTS EN GROS

GRAINES ET FARINES

Avoine 34 lbs ord.....	0.85	0.87½
Orgé ord. par 48 lbs.....	1.90	2.00
Orgé à Drèche.....	1.40	1.50
Blé-d'Inde.....	2.35	2.40
Sarrasin.....	2.00	2.00
Pois.....	5.00	5.00
Fèves.....	9.00	9.50

Farines:

Patente d'hiver.....	12.60	12.70
Patente Man.....	12.10	12.20
Straight Roller.....	10.60	10.75
Extra.....	10.50	10.60
Superfine.....	11.60	11.70
Farine boulanger ass. bl.....	11.50	11.60
Patent Hung. 98 lbs.....	5.75	5.85
Farine forte à levains.....	5.50	5.60
Patent d'Ontario.....	5.40	5.50
Straight Roller.....	5.30	5.40
Extra.....	5.20	5.30
Superfine.....	5.10	5.20
Fine.....	5.00	5.10
Son, par 100 lbs.....	1.85	1.90
Gru blanc.....	3.25	3.35
Moulée d'avoine.....	2.90	3.00
Avoine roulée.....	4.00	4.25
Barley.....	5.50	6.00
Farine de blé-d'Inde.....	4.50	4.75

PROVISIONS

Bœuf salé mess 200 lbs.....	35.00	36.00
Lard short cut, brl.....	62.00	63.00
Lard clear Back.....	66.00	67.00
Clearfat.....	62.00	63.00
Saindoux canadien.....	5.50	5.60
Saindoux composé, sceau.....	5.00	5.05
Pore abattu, par 100 lbs.....	22.50	22.50
Cottelene, sceau 20 lbs.....	12½	13½
" tin. 10 lbs.....	12½	13½
" tin. 5 lbs.....	12½	13½
" tin. 3 lbs.....	12½	13½
Saindoux chaudière 3 lbs.....	28½	

Saindoux chaudière 5 lbs.....	28½
Saindoux chaudière 10 lbs.....	28½
Petits Jambons.....	0.26
Gros Jambons.....	0.28
Pic-Nies Jambons.....	0.26
Épaules roulées.....	0.26
Bacon.....	0.29

PRODUITS DE LA FERME

Beurre:

Frais de laiterie.....	0.36	0.37
Crémeries choix.....	0.40	0.41
Second choix.....	0.39	0.40

Fromage:

Coloré, vieux.....	0.24	0.24
Nouveau, coloré.....	0.22	0.22

Œufs:

Œufs frais.....	0.38	0.39
Œufs ordinaires.....	0.37	0.38

Sucre d'Érable:

Sucre d'érable, livre.....	14½	0.15
Sirop.....	1.50	1.60

Pommes de terre:

Par lot de char, par sac.....	1.75	1.90
Par jobs.....	0.00	0.00

Volailles:

Poulet.....	0.16	0.18
Vieilles Volailles.....	0.14	0.16

Fèves:

Blanches triées par 60 lbs.....	10.00	10.50
Yellow Eye.....	9.00	9.00
Colorée.....	9.00	9.00

Fourrages:

Foin pressé N° 1, tonne.....	15.00	16.00
Paille, pressée, tonne.....	10.00	10.00

POISSONS

Hareng N° 1, Spring.....	10.00	12.00
Morue sèche, cwt.....	12.00	13.00
Morue désossée, lb.....	0.06	0.07½
Morue N° 1.....	12.00	3.00
Morue N° 2.....	11.50	12.50
Traites.....	16.00	16.00
Saumon N° 1.....	24.00	25.00
Saumon N° 2.....	23.00	24.00
Saumon N° 3.....	22.00	23.00
Huile Morue.....	1.00	1.05
Huile Loup-Marin.....	1.00	1.05
Anguille.....	9½	10

PEAUX ET SUIF

Prix payés aux Bouchers

Peaux vertes N° 1 25 à 60 lbs.....	0.00	0.20
Peaux vertes N° 2.....	0.00	0.28
Peaux vertes N° 3.....	0.00	0.27
Peaux bœuf flat (s. être insp.).....	0.00	8.00
Peaux agneaux.....	0.00	0.00
Peaux veaux N° 1.....	0.00	0.28
Peaux veaux gras N° 2.....	0.00	0.00
Peaux cheval N° 1.....	0.00	3.00
Toronto N° 1.....	0.00	18.00
Toronto N° 2.....	0.00	17.50
Montréal No 1.....	0.00	0.21
Montréal N° 2.....	0.00	0.20
Montréal N° 3.....	0.00	0.19

FRUITS ET LÉGUMES

Bananes, le régime.....	2.75 à	3.50
Citrons (300).....	9.00	10.00
Oranges de la Californie.....	7.00	8.00
Pommes Baldwin.....	7.00	8.00
Pommes Wealthy.....	0.00	0.00
Pommes Stark.....	7.00	8.00
Raisin vert, Malaga (le brl) ..	8.00	9.00
Bettes, la poche.....	1.25	1.50
Carottes.....	1.00	1.25
Celery, la doz.....	0.00	0.75
Choux.....	1.25	1.50
Choux de Siam.....	0.00	1.00
Ananas, crête.....	0.00	0.00
Tomates, panier.....	0.00	0.00
Oignon rouge.....	3.00	3.50

Si le temps c'est de l'argent

Pourquoi tant de pertes de temps, de santé et d'énergie en faisant le lavage à l'ancienne mode sur les planches à laver.

Avec les laveuses "CONNOR" montées sur Bâtes, vous ferez votre lavage en moitié moins de temps que par l'ancienne manière, tout en vous fatiguant moins, obtenant ainsi comme résultats une satisfaction continuelle.

Ainsi vous réaliserez les économies les plus essentielles.

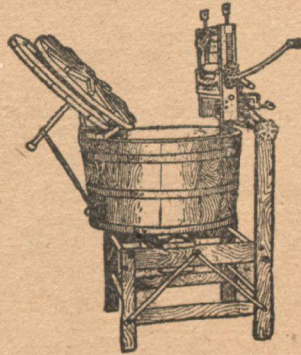
Ecrivez aujourd'hui pour livret.

Nous pouvons expédier une machine n'importe où au Canada

J. H. CONNOR & SON LTD.

FONDÉE EN 1881

OTTAWA, ONT.



Employez les Engrais Chimiques

"INTERNATIONAL"

GEO. TANGUAY, Limitée

48, RUE ST-PAUL, QUEBEC



Farine, Grains et Provisions
générales.

Spécialités: Grains et Graines de
semence

FITZPATRICK, DUPRE & GAGNON

AVOCATS ET PROCUREURS

105 et 107, Côte de la Montagne, Québec

ARTHUR FITZPATRICK, L. LL.; MAURICE DUPRE, L. LL.
ONÉSIME GAGNON, L. LL.

REFERENCES: La Caisse d'Economie de Notre-Dame de Québec
La Compagnie Chicnic, Québec.
Eugène Julien & Cie Limitée, Québec.

DEPARTEMENT SPECIAL POUR LES RECouvreMENTS DE CREANCES (COLLECTION)

Procureurs et avocats pour: MM. Eug. Julien & Cie Limitée; La Compagnie Chicnic
The Dorchester Lumber Co. Ltd; The North Shore Realty Co. Ltd; Montmorency Lumber Co., etc

Casier Postal: 127

Adresse Télégraphique: "Dupré".

Phone: 212

LE MAGASIN DE BIJOUTERIES

LE PLUS A LA MODE

ET LE PLUS POPULAIRE

C'EST BIEN CHEZ

ART. PAQUET

67, rue Saint-Joseph, Québec

TÉLÉPHONE 2537.

UGIEN MORAUD, L. L. L.

TEL. 3 9

ALFRED SAVARD, B. C. L

MORAUD & SAVARD

AVOCATS

Edifice Dominion, - 126, rue St-Pierre, Québec

Résidence:

C.-NAP. DORION
L. LL.

CHARLESBOURG
Tél. 5191-13

Dorion & Gosselin

AVOCATS ET PROCUREURS

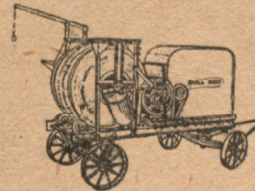
ÉDIFICE "QUEBEC RAILWAY" Tél 1902

Résidence:

H. P. GOSSELIN
L. LL.

28 COULLARD
Tél. 4704

— BULL DOG —
MALAXEUR A BETON LONDON



Capacité 50 verges
cubes par jour

Prix \$357.50
complet avec engin
à gasoïne

Se paie par lui-
même en 20 jours
de travail.

Construit pour
durer la vie.

Demandes notre catalogue 1B

London Concrete Machinery Co.

DEP. 1--LONDON, ONT.

La plus grande manufacture de Malaxeur au monde entier

SKYLIGHT TELEPHONE 3473 ABAT-JOUR

Omer Barbeau

COUVREUR

154, rue Franklin, St-Sauveur

QUEBEC



Tôle galvanisée, Tôle noire, Ferblanc, Ardoise, Gravel, Bardeaux, etc.

Fabricant de Dalles, Dalleaux et corniches en Tôle

Tout ouvrage sera exécuté sous le plus court délai

A VENDRE

15 Coquelets Plymouth Rock (Jaunes)

15 Coquelets Plymouth Rock (Blancs)

5 Jar Canards Pekin 1917.

PRIX: \$1.50 en montant. Écrire de suite,
inclure timbre pour réponse, à

J.-A.-RAOUL JOLICOEUR,

55, rue Notre-Dame,
Victoriaville, P. Q.

GUERISSEZ CE RHUME

qui vous déchire la poitrine et qui menace de dégénérer en consommation



TAROL

est le remède qui vous guérira comme il a guéri des milliers d'hommes, de femmes et d'enfants, parce que les éléments qui entrent dans sa composition: Huile de Foie de Morue, Goudron, Tolu, Vin d'Antimoine, Ipeca, Saccharose, dosés scientifiquement, forment une combinaison merveilleuse pour la guérison rapide des **Maladies de la Gorge, des Bronches et des Pouxons.**

TAROL est le spécifique par excellence de la **TOUX**, du **RHUME**, de la **BRONCHITE** et des **AFFECTIONS des VOIES RESPIRATOIRES.**

25 cents la bouteille

Vous pourrez compléter votre guérison en prenant des **PILULES CARDINALES** qui enrichissent le sang appauvri et remontent l'organisme.

50 cents la boîte

Dr ED. MORIN & CIE. LIMITEE, - 113, COTE DE LA MONTAGNE, QUEBEC, P. Q.

Cultivateurs et Eleveurs

pour avoir toujours leurs chevaux et animaux en santé

AGIRONT AVEC SAGESSE ET PRUDENCE EN AYANT TOUJOURS A PORTEE DE LA MAIN UNE PROVISION D'



OMAZON

Nourriture canadienne et médicale pour les chevaux, bêtes à cornes, moutons, cochons et volailles.

Elle économise le fourrage. Elle est tonique et dépurative et épargnera aux animaux de la ferme bien des maladies, et cela à peu de frais.

AUTRES PRODUITS OMAZON prescrits avec succès par la **PROFESSION VÉTÉRINAIRE** et spécialement recommandés pour leur efficacité.

- OMAZON poudre pour l'urine 50 cts la boîte
- OMAZON poudre pour les vers 50 cts la boîte
- OMAZON spécifique contre la toux, le souffle, la gourme 50 cts la bouteille
- ONGUENT OMAZON contre plaies, blessures, etc 25 cts le pot

Demandez ces produits à votre fournisseur. S'il ne les a pas en stock, il se fera un plaisir de vous les procurer.

Dr ED. MORIN & CIE, LIMITEE, - 113, COTE DE LA MONTAGNE, QUEBEC, CAN.